Bayer Garden
Ed è sempre Primavera
BAYER
I consigli del mese
Nutri le tue piante con
Bayfolan® Liquido
Nutrire le proprie piante in vaso è davvero semplicissimo, basta diluire 1 tappo del nuovo concime liquido Bayfolan in 4 litri d'acqua, ogni 7 giorni.
Grazie all'impiego delle migliori materie prime e all'adeguato contenuto di microelementi dei concimi Bayfolan le tue piante saranno sane e rigogliose.
Scegli il Bayfolan più indicato per le tue piante:
Gerani e Piante Fiorite: formula specifica per garantire abbondanti fioriture.
Universale: formula sviluppata per nutrire sia le piante da fiore sia le piante verdi.
Piante Verdi: la formulazione permette un'ottimo sviluppo vegetativo.
Agrumi: ideale per agrumi in vaso.
Acidofile: Permette uno sviluppo armonico e fioriture prolungate.
Bayfolan
Bayfolan
Bayfolan
Bayfolan
Bayfolan
Acquista Bayer Garden e
Vinci Fior di Premi!
Subito
100 parure Bassetti
20 fotocamere + stampante Canon.
Più l'estrazione finale di
1 Fiat Panda 4X4
Ritira la cartolina del concorso alla cassa
L'operazione inizia il 15/03/2005 e termina il 15/06/2005
Valore complessivo montepremi € 53.165,00
BAYER
Bayer Environmental Science
A Business Group of
Bayer CropScience
www.bayercropscience.it

Sommario

Foto: Mario Dadomo

Il peperoncino è uno degli ortaggi più diffusi al mondo e ciò è dovuto non solo alla facilità di coltivazione ma anche agli effetti benefici che ha sul nostro organismo, specialmente se viene consumato crudo. Originario dell'America centro-meridionale, attualmente si contano più di 2.000 varietà appartenenti alle diverse specie del genere, di cui solo una parte (circa il 10%) è sfruttata a scopi commerciali. In questo primo articolo (a pag. 31) si prendono in esame 24 varietà di peperoncini ornamentali, tutti da mangiare, coltivabili in piena terra e in vaso.

Significato dei simboli riportati nei vari testi: Agricoltura biologica. **Bio** Prodotti ammessi in agricoltura biologica. Molta attenzione.
 Attenzione. Situazione di incertezza. Via libera-Situazione o comportamento utile. Come risparmiare o guadagnare.

VITA IN CAMPAGNA

Il mensile di agricoltura part-time con la maggior diffusione pagata in Italia (certificazione ADS)

Direttore Responsabile: Alberto Rizzotti
Redazione: Giorgio Vincenzi (Vice Direttore), Giuseppe Cipriani, Silvio Caltran
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona - Tel. 045 8057511
Fax 045 8009240 - E-mail: vitaincampagna@vitaincampagna.it
Internet: www.vitaincampagna.it
Editore: Edizioni L'Informatore Agrario spa - Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona
Presidente: Alberto Rizzotti - **Vice Presidente:** Elena Rizzotti
Amministratori delegati: Elena Rizzotti - Pier Giorgio Ruggiero
Direttore editoriale: Giovanni Rizzotti
Direttore commerciale: Luciano Grilli
Pubblicità: Tel. 045 8057523 - Fax 045 8009378 - E-mail: pubblicita@vitaincampagna.it
Stampa: Mediagraf spa - Noventa Padovana (Padova)

Informativa Dlgs 30/06/2003 n. 196 (Codice Privacy).
Ai sensi del Dlgs 30/06/2003 n. 196 e dell'articolo 2 del Codice Deontologico dei Giornalisti, le Edizioni L'Informatore Agrario spa, nella persona del proprio legale rappresentante, rende noto che presso i propri locali siti in Verona, Via Bencivenga/Biondani 16, vengono conservati gli archivi di dati personali e di immagini fotografiche a cui i giornalisti, praticanti e pubblicisti che collaborano con le testate della società Edizioni L'Informatore Agrario spa attingono nello svolgimento della propria attività giornalistica per le finalità di informazione connesse allo svolgimento della stessa. Per l'esercizio dei *diritti previsti dell'art. 7 del Dlgs 30/6/2003 n. 196, gli interessati potranno rivolgersi* alle persone di seguito indicate.

Titolare del trattamento — Legale rappresentante
Responsabile del trattamento — Direttore Responsabile

ABBONAMENTI A VITA IN CAMPAGNA

Quote di abbonamento 2005 (11 numeri + 15 supplementi):
• Italia euro 35,50 • Estero euro 53,00 (via normale). Sono previste speciali quote di abbonamento per studenti di ogni ordine e grado (per informazioni rivolgersi al Servizio Abbonamenti).
Una copia (numero + supplemento): euro 4,00. **Copia arretrata:** euro 8,00 cadauna (per gli abbonati euro 6,00). **Solo numero o solo supplemento:** euro 3,00. **Una guida illustrata:** euro 3,00.
Aggiungere un contributo di euro 2,58 per spese postali, indipendentemente dal numero di copie ordinate.
Modalità di pagamento:
• conto corrente postale n. 11024379 intestato a Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona
• assegno non trasferibile intestato a Vita in Campagna-Verona
• carta di credito: CartaSì - Visa - Eurocard/Mastercard - American Express - Diners
L'ordine di abbonamento o di copie può essere fatto anche per telefono o fax rivolgendosi direttamente al Servizio Abbonamenti.
Agli abbonati: informativa art. 13 Dlgs 30/6/2003 n. 196.
I dati personali da Lei forniti verranno trattati da Edizioni L'Informatore Agrario spa, con sede in Verona, via Bencivenga/Biondani, 16, sia manualmente che con *strumenti informatici per gestire il rapporto di abbonamento nonché per informar*-La circa iniziative di carattere editoriale e promozionale che riteniamo possano interessarLa. Lei potrà rivolgersi ai sottoscritti per far valere i diritti previsti dall'art. 7 Dlgs 30/6/2003 n. 196.
Titolare del trattamento — Responsabile del trattamento — Legale rappresentante

Servizio Abbonamenti: C.P. 467 - 37100 Verona
☎ Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980
E-mail: abbonamenti@vitaincampagna.it

Accertamento Diffusione Stampa Certificato n. 5228 del 4/12/2004

Vita in Campagna non è in edicola. Viene inviata solo su abbonamento

La tiratura del presente numero è stata di 89.000 copie

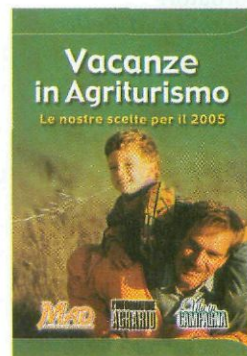
Servizi e vantaggi per gli abbonati con la «Carta Verde» ed i coupons

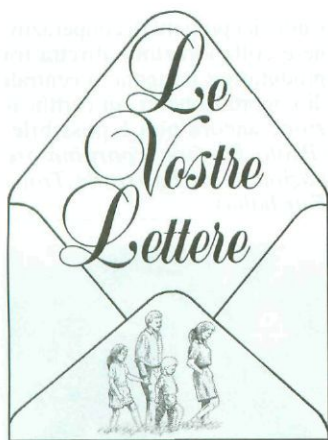
Servizi proposti nel presente numero.

Rose. Sconto del 5-10% sull'acquisto di piante (pag. 19).
Pomodoro ciliegino. Sconto 10% acquisto di semi (pag. 30).
Pepino. Sconto del 5-10% sull'acquisto di piante (pag. 37).
Agrumi, castagno, olivo: varietà resistenti o tolleranti le avversità. Sconto del 5-20% sull'acquisto di piante (pag. 40).
Asimina triloba. Sconto 10% acquisto di piante (pag. 43).
Museo Giardino della Rosa Antica. Sconto sul biglietto d'ingresso (pag. 72).
Fiere, ingresso gratuito o scontato. «Fiera nazionale dell'agricoltura» (Lanciano-Chieti), «Momevi» (Faenza-Ravenna), «Giardini & Terrazzi» (Bologna), «Primavera alla Landriana» (Ardea-Roma), «Nel Segno del Giglio» (Colorno-Parma), «Cuccioli & Campagna» (Roma), «Rassegna suinicola internazionale» (Reggio Emilia), «Fiera dell'agricoltura e della zootecnia» (Foggia) (pag. 83-88).

Servizi proposti in altri numeri tuttora in vigore.

Choisya ternata. Sconto dell'8-20% sull'acquisto di piante (n. 3/2005, pag. 21).
Drupacee resistenti o tolleranti le avversità. Sconto del 5-20% sull'acquisto di piante (n. 3/2005, pag. 36).
Gelsomino. Sconto del 10-20% sull'acquisto di piante (n. 2/2005, pag. 17).
Melangolo o arancio amaro o forte. Sconto del 5% sull'acquisto di piante (n. 2/2005, pag. 19).
Olivo varietà Grignan. Sconto del 10% sull'acquisto di piante (n. 12/2004, pag. 32).
Pomacee resistenti o tolleranti le avversità. Sconto del 5-20% sull'acquisto di piante (n. 2/2005, pag. 34).
Pollai prefabbricati. Sconto del 10% (n. 3/2005, pag. 52).
Salici. Sconto 5% acquisto piantine (n. 1/2005, pag. 16).
Seminatrici manuali o motorizzate. Sconto del 10% sull'acquisto (n. 1/2005, pag. 39).
Vivai e ditte sementiere. Sconto dal 3 al 30% in 94 vivai presenti in tutta Italia e in 9 ditte sementiere (n. 12/2004, pag. 39).

«Vacanze in Agriturismo. Le nostre scelte per il 2005»

Con questo numero di *Vita in Campagna* ricevete la guida «*Vacanze in Agriturismo. Le nostre scelte per il 2005*». Le aziende agrituristiche da noi scelte sono 86 e tutte concendono agli abbonati che presentano la «*Carta Verde*» degli sconti, estensibili a tuta la famiglia, che variano dal 5 al 20% sui prezzi indicati nella guida. La selezione è stata realizzata dai nostri esperti che hanno visitato le aziende verificando innanzi tutto che l'attività agrituristica fosse affiancata da attività agricole.

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario spa - Servizio Carta Verde - Casella Postale 443 - 37100 Verona.

SONO TROPPO PICCOLE LE FOTO DELLA GUIDA DIFESA FRUTTETO-VIGNETO

Sono un vostro abbonato dal 1987 e continuo ad apprezzare il vostro mensile, che trovo ricco di servizi e prodigo di consigli. Per renderlo sempre più interessante vi propongo:
1) di rimettere nel Calendario del 2006 il simbolo della luna anche quando si trova in fase calante o crescente;
2) la Guida difesa frutteto-vigneto 2/2005 è eccezionale, peccato però che le foto siano piccole e poco chiare; per rimediare vi suggerisco di stampare le foto dei parassiti su un cartoncino formato A3, come riportate sulla copertina della Guida, e sul retro la difesa e le note. Se poi plastificherete il tutto, avremo a disposizione dei «cartelloni» con le immagini degli insetti, raggruppate per piante, grandi, chiare e quindi di facile lettura per tutti noi non addetti ai lavori.

Sandro Fioravanti
Sassa (L'Aquila)

Cerchiamo di rispondere punto per punto alle interessanti richieste del nostro fedele e affezionato abbonato.
1) Abbiamo riportato l'indicazione della luna calante e della luna crescente in fondo al calendario perché occupando più giorni (ad esempio in aprile la luna calante va dall'1 al 7 e dal 25 al 30) non avremmo più avuto lo spazio necessario per riportare in alcuni giorni le varie scadenze.
2) Per quanto concerne le foto della Guida illustrata difesa frutteto-vigneto, è vero che sono piccole ma ci sembrano sufficientemente chiare. Tuttavia la sua idea è da tenere presente per il futuro, magari realizzando, per le malattie più comuni, delle schede da staccare con foto decisamente più grandi.

OCCORRE RISPETTARE GLI ANIMALI ALLEVATI

Occupandovi di allevamento di animali per le diverse destinazioni d'uso, ho notato che omettete di sottolineare con la dovuta attenzione la necessità di rispettare in vita, quanto più possibile, l'animale tenuto in cattività assicurandogli un'esistenza dignitosa, compatibile con la sua specifica natura. Un animale, anche destinato al macello, è un essere senziente, dotato di sensibilità psico-fisica, capace di provare dolore, emozioni simili a quelle dell'uomo, come è stato recentemente riconosciuto con la legge n. 189/2004.
Certo, puntualmente ponete l'accento sull'importanza delle dimensioni regolamentari delle gabbie o dei recinti, come della lettiera, ai fini del benessere degli animali, ma è la natura stessa del nostro rapporto con gli animali che deve essere rivista. Un esempio? Se uso un ricovero per galline o conigli per esterno in lamiera zincata, devo avere premura di posizionarlo all'ombra, altrimenti quel ricovero, come tutti possono immaginare, in estate diventa un inferno per i poveri animali.
L'uccisione stessa deve seguire determinate norme e regole: dobbiamo fare in modo che l'animale soffra il meno possibile. Chi abitualmente uccide degli animali per l'autoconsumo o per la vendita, deve dotarsi di strumenti adeguati (a tal riguardo mi appello alla redazione per delle indicazioni appropriate).

Riccardo Ianniciello
Madrano (Trento)

Condividiamo le osservazioni del lettore ed assicuriamo il nostro impegno ad evitare mancanze ed omissioni sull'argomento.
L'allevamento degli animali deve sempre e comunque prendere in esame il raggiungimento di condizioni in cui gli stessi possano trovare il modo di appagare completamente le loro necessità di ordine fisico e «psicologico». È importante però non attribuire agli animali bisogni e sensibilità tipicamente umane; è necessario pertanto conoscere profondamente il loro comportamento e le loro esigenze che non sempre o quasi mai coincidono con quelle dell'uomo.
Il concetto di benessere animale quindi nasce da un'attenta osservazione e dallo studio del comportamento animale nell'ambiente naturale. Tutte queste informazioni vengono tradotte in «buone norme» per l'allevamento che su *Vita in Campagna* prendono il nome di metodo d'allevamento «mediterraneo».
Anche la macellazione deve essere eseguita con tutti gli accorgimenti attualmente a nostra conoscenza, necessari ad evitare inutili sofferenze e agonie agli animali. Ad esempio si possono stordire gli animali prima dell'uccisione utilizzando appositi storditori elettrici reperibili negli empori o nelle rivendite di articoli per la zootecnia. *(Maurizio Arduin)*

PERCHÉ NON DEDICATE UNA PAGINA AI BAMBINI?

Perché non dedicate una pagina ad insegnare, con semplici indicazioni pratiche, ai bambini a coltivare in vaso o in cassette o in piena terra delle piante?

Giuliana Sozzi Aimone
Prascorsano (Torino)

Dato che questa rivista viene utilizzata da molti nonni, ed i nonni in molti casi hanno attorno i nipotini, perché non dedicare loro una pagina su Vita in Campagna, *fatta magari con disegni (tipo cartoni animati) con argomenti che trattano come nascono le piantine, come crescono, ecc. tanto per dare una cultura in questo settore che purtroppo manca negli asili e nella scuola?*

Luciano Nannipieri
Ponzano Magra (La Spezia)

Quella di dedicare una pagina ai bambini è un'idea da tenere bene in evidenza e che rientra senz'altro nella nostra linea editoriale.

VORREI UN ARTICOLO SUI MINIFRANTOI

Per contribuire, in modo costruttivo, a migliorare Vita in Campagna *vorrei lanciarvi una idea per un articolo.*
Noi piccoli produttori di olio d'oliva siamo, ogni anno, vittime dei frantoiani che lasciano le nostre olive in una lunga giacenza nel frantoio in attesa della lavorazione. Tutto ciò va a discapito della qualità e genuinità del prodotto.
Stanco di ciò, vorrei conoscere i nomi e i recapiti di tutte le ditte che producono e vendono i minifrantoi.

Bruno Carta
Simaxis (Oristano)

Già in passato abbiamo trattato su *Vita in Campagna* l'argomento dei minifrantoi (vedi Guida illustrata «Laboratorio di tra-

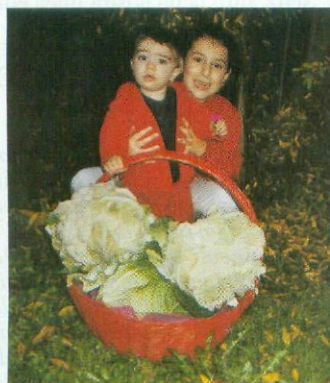
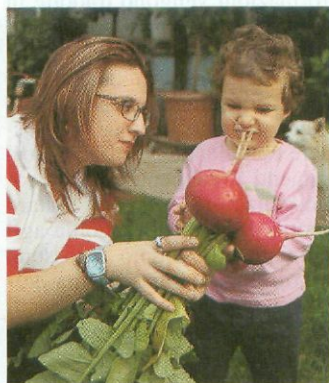
Monitoraggio della qualità del recapito postale

UN GRAZIE A TUTTI GLI ABBONATI

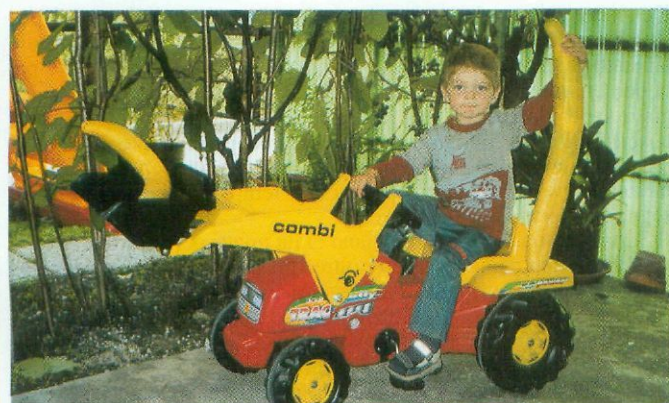
Un sincero ringraziamento a tutti gli abbonati per l'elevata risposta all'iniziativa di monitoraggio della qualità del recapito postale lanciata nei mesi scorsi. Infatti, come ci informa PosteItaliane Spa, la percentuale di cartoline controllate è stata tra le più alte mai registrate per simili iniziative. È anche a seguito di questa manifestata sensibilità che abbiamo allestito una rete permanente di monitoraggio della qualità del recapito di *Vita in Campagna* che ci permetterà di verificare, mese per mese, i tempi e le modalità di consegna del periodico.
Il Servizio Qualità di PosteItaliane ci ha infatti permesso di attivare un abbonamento alla rivista per oltre 150 suoi referenti distribuiti su tutto il territorio nazionale. I referenti riceveranno *Vita in Campagna* con le stesse modalità di spedizione di tutti gli abbonati e saranno dotati della stessa cartolina di monitoraggio della qualità che avete ricevuto anche voi nei mesi scorsi. Saremo così in grado di essere costantemente informati su eventuali disservizi e anomalie di recapito.
Ci auguriamo che apprezzerete il nostro continuo impegno nel miglioramento della qualità dei servizi offerti agli abbonati.

Servizio Abbonamenti

Le vostre fotografie

Il piccolo Luca e il suo amico del cuore davanti alla fioriera scolpita a mano dallo zio Vittorio - Mariangela Castellani, Dossobuono (Verona)

Chiara e Lorenzo con i cavolfiori e le verze dell'orto della nonna - Danzica Zecchin, Tribano (Padova)

Sonia e la piccola Arianna mostrano orgogliose i ravanelli del nonno - Luciano Gilli, Montichiari (Brescia)

Federico sotto l'alberello di mele di nonno Aldo - Aldo Vidorin, Cavaso (Treviso)

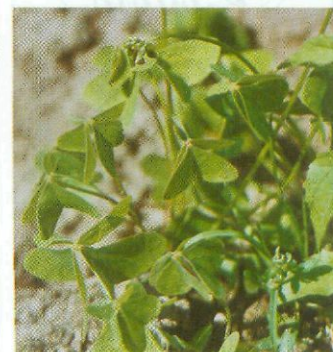
Gelindo e Carla mostrano i loro meravigliosi gerani - Paolo Calvo, Cerrina (Alessandria)

Manolo sorregge con la mano un gigantesco cetriolo raccolto nell'orto di mamma e papà - Gino Zuccolotto, (Belluno)

sformazione dei prodotti agricoli», supplemento al n. 4/2002), ma, sollecitati anche da altri lettori, senz'altro torneremo in argomento pubblicando in un prossimo numero della rivista un articolo che illustri i modelli di minifrantoi in commercio.

PRECISAZIONI SUL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Sono un vostro lettore ed anche un volontario di una bottega del commercio equo e solidale. Come potete immaginare, quando ho visto sul numero di dicembre 2004 (pag. 70) un articolo sul commercio equo e solidale, sono rimasto piacevolmente colpito. Però ci sono alcune cose che, a mio avviso, non sono molto esatte o quanto meno possono generare equivoci nei lettori.
Innanzi tutto non vengono citati i nomi degli importatori principali e delle principali botteghe, mentre fate un fin troppo lungo elenco di supermercati dove trovare questi prodotti.
Dire poi che TransFair è il marchio di garanzia è una semplificazione che può generare confusione in chi si avvicina ad una bottega e si trova magari di fronte a scaffali interi di prodotti senza il «bollino» (ho fatto un controllo: sui nostri scaffali in questo momento non c'è neanche una prodotto marchiato).
Inoltre, da poco tempo in Italia è stata creata l'Associazione generale italiana per il Commercio Equo e Solidale «Agices»; nel sito internet www.agices.it potrete informarvi bene su tutti gli attori in campo in questo «strano» mondo.

Michele Rovere
Imperia

Il mondo del commercio equo e solidale è senza dubbio complesso e ciascun «attore» riveste un ruolo fondamentale. Tra questi c'è anche Fairtrade TransFair, l'unico marchio di certificazione esterna che, attraverso una rete internazionale, controlla tutta la filiera, dal produttore al consumatore: un meccanismo complesso che attualmente garantisce la provenienza di alcuni prodotti del commercio equo (che comunque rappresentano l'80% circa delle referenze) ma non di tutto l'assortimento presente, ad esempio, nelle Botteghe del Mondo. Questo non significa che i prodotti che non hanno il bollino TransFair non siano equosolidali: spesso sono frutto dei progetti di cooperazione e collaborazione diretta tra produttori e botteghe o centrali di importazione la cui certificazione ancora non è possibile. *(Paolo Pastore, coordinatore nazionale di Fairtrade Trans Fair Italia)*

COME LIBERARSI DALL'OXALIS IN MODO ECOLOGICO

Vorrei suggerire al sig. Giuseppe Pascutto di Pordenone (vedi n. 1/2005, pag. 19) un efficace sistema per liberarsi definitivamente, e in una stagione, della temibile oxalis, erba infestante dell'orto e del giardino. Io stesso avevo il suo problema. Se la sua situazione lo consente, magari con un piccolo recinto a rotazione, basta inserire le galline. Sono talmente ghiotte dell'oxalis (sia foglie che bulbilli) che con estrema diligenza ripuliscono il terreno.

Luigi Castellano
Perledo (Lecco)

Confermiamo che gli avicoli da cortile sono dei formidabili cacciatori di erbe spontanee (tra cui l'oxalis) dato che si nutrono delle loro foglie, semi, radici e tuberi. La loro azione inizia con beccate più o meno violente che frantumano la parte aerea per poterla ingerire. Esaurita la frazione verde, con le zampe razzolano sul terreno fino a estrarre radici e tuberi.
Abili in questa ricerca sono non solo le galline ma anche i tacchini. Questa loro attitudine viene poi aumentata quando la razione alimentare viene distribuita solo alla sera: in questo modo al mattino gli animali trovano la mangiatoia vuota e dedicano gran parte del tempo alla ricerca di erbe.
Fate attenzione, però, perché galline e tacchini non fanno distinzione tra le piante infestanti e i fiori del giardino... *(Maurizio Arduin)*

IL TRISTE ADDIO DI SILA

Cara Vita in Campagna,
mi chiamo Sila, anzi così mi chiamavo perché non sono più di questo mondo, ma il mio piccolo spirito desidera raccontarvi qualche cosa della mia passata vita terrena.
Tre anni fa fui abbandonata in prossimità di una stradina di campagna con un po' di cibo e d'acqua che però ben presto finirono... Un caro ragazzo (il mio eroe), passando di là, mi vide, mi prese in braccio perché le forze mi avevano ormai abbandonato e mi portò lontano con sé, nella sua famiglia, la mia «nuova» famiglia.
Con loro ho trascorso felicemente tutta la mia vita.
La mia era una casa grande, circondata da tantissimi prati verdi e ben tenuti dove la mia vita trascorreva come in una favola senza fine. Dalla mattina alla sera custodivo la nostra casa in attesa che i miei padroni rientrassero dal lavoro, certa del grande affetto che ci univa. Non vi dico la mia felicità quando riconoscevo da lontano il rumore dell'automobile: lì ricominciava la festa... salti, carezze e risate a non finire! Quanta gioia.
Ma in una fredda notte in cui volli uscire avvenne la fine; sentivo che c'era qualche cosa di strano là fuori. Un cane molto più grande di me mi si parò improvvisamente davanti e non mi lasciò scampo. Straziata a morte dai suoi morsi, fu inutile il soccorso del mio padroncino, la corsa dal veterinario, l'intervento in piena notte... avevo tanto male, troppo male, e non ce l'ho fatta.
Io perdono quel cane: era abbruttito, inselvatichito, reso randagio e feroce da quello stesso abbandono che anch'io avevo subito. Faccio invece tanta fatica a perdonare colui che con indifferenza ha abbandonato il suo cane rendendolo coscientemente un nemico terribile, uno strumento di morte.
Io adesso non ci sono più. Quello che è rimasto è la tristezza nel cuore per le persone a cui ho voluto bene e che mi hanno voluto bene.

Bau da Sila

LA LUNGA VITA DI MIECCA

Buongiorno,
sono la gatta Miecca e in questi giorni compio 18 anni. Sono tanti se pensate che nei primi mesi della mia vita ho fatto un incontro drammatico con la falciatrice di babbo Franco. Ho perso in quell'incidente le mie due zampette posteriori ed anche un pezzo di coda.
Babbo Franco non ha avuto il cuore di finirmi con la doppietta, ma mi ha curato con amore assieme a Elisabetta e Lodovico.
Ho passato tutti questi anni a far compagnia a mamma Fernanda nella nostra cucina.
Diciotto anni sono tanti; ho visto (e mi ricordo) nonna Erina, tutti i cani, i gatti e le mucche che si sono avvicendati nella fattoria. Ho visto crescere i ragazzi, che adesso sono grandi e tutti sposati.
Vi invio una mia fotografia sperando che la vogliate pubblicare a testimonianza del fatto che i gatti hanno sette vite e che l'amore le può far diventare lunghissime.

Miecca

ROSY, LA CAGNOLINA FORTUNATA

Cari lettori,
mi chiamo Rosy e a un mese di vita mi ritrovai abbandonata per la campagna veneta. Un mattino sola in mezzo a un campo di radicchio, impaurita ed affamata, mi trovò una nonnina e piena di compassione mi prese e mi donò a Romy. Romy mi ha lavata e sfamata, è diventata la mia mamma e nella sua casa ho trovato tanto amore. Oggi, che ho due anni, posso proprio dire che sono una vera principessa.

La piccola Rosy

CIVETTA INCREDULA

Cara Vita in Campagna,
sono una civetta che vive tra le tegole smosse di una casa di campagna. I proprietari sanno della mia presenza e devo dire che non hanno mai dimostrato fastidio nei miei confronti. Mi considero fortunata, perché non tutti amano la vicinanza degli uccelli notturni come me, considerati di cattivo auspicio, e quello che ti voglio raccontare è veramente sorprendente.
Una mattina due persone sono salite sul tetto con una lunga scala e hanno sostituito le tegole smosse e rovinate. Io, dalla cima di un traliccio, osservavo sgomenta il procedere dei lavori, ben sapendo che il mio rifugio era perduto. Prima di scendere, però, quegli uomini hanno collocato vicino al camino una cassetta di legno adatta ad ospitare il mio nido e ad allevare i miei futuri figli. Non avrei mai immaginato un epilogo simile e al momento quasi non credevo ai miei occhi, tant'è vero che prima di esplorare la mia nuova casa ho fatto passare diverso tempo, perché non ero proprio sicura che fosse per me. Adesso sono davvero felice e tramite le tue pagine voglio ringraziare quelle persone, sicuramente tuoi lettori, che hanno dimostrato una così alta sensibilità.

La civetta incredula

JERRY, IL CAGNOLINO AVVELENATO

Sono Jerry, un cane da tartufo di razza Lagotto. Sono nato nella casa del mio amico-padrone che mi ha allevato insieme ai miei fratelli Franco e Paco.
Era bello andare in auto e correre nei boschi, ma oggi non lo faccio più. Al mattino, appena il padrone apriva i cancelli dell'aia, correvamo verso il querceto della villa vicina, passavamo di corsa il fosso nel quale scorre la fogna del paese, contro la quale da anni il nostro padrone protesta invano. È stato lì, lungo quel fosso, che l'azienda municipalizzata di Rimini ha posto del veleno per topi; c'era un bel cartello che lo indicava, ma io e mio fratello Franco non sappiamo leggere e abbiamo mangiato l'esca avvelenata. Fortunatamente il padrone si è accorto del nostro malore e ci ha salvati. Franco va ancora a tartufi ma io no, forse ho ancora troppa paura del veleno.
Dopo tutto quello che ci è accaduto mi auguro che l'azienda municipalizzata di Rimini trovi altri metodi per risolvere il problema dei topi.
Ora mi chiedo: ma a noi animali avvelenati dagli uomini chi chiede scusa? Nessuno!
E che ci stanno a fare tante associazioni per la protezione di noi animali se poi nessuno ci protegge veramente?

Jerry

Hanno collaborato: Umberto Caroleo, Elisabetta Villa, Romana Berton, Maurizio Bonora, Augusto Stacchini.

Ai lettori

Collaborate a questa rubrica, fatevi portavoce dei messaggi degli animali con brevi testi e/o fotografie.

L'olio d'oliva e i suoi usi nell'antica Roma

Al tempo dell'antica Roma l'olio d'oliva era utilizzato in cucina come condimento, ma meno di quanto si adoperi oggi. Un uso frequente era invece quello medicinale, mentre in veterinaria lo si utilizzava per curare il bestiame. Questo prezioso liquido era inoltre impiegato per alimentare lucerne e lampade, per temprare piccoli attrezzi di ferro o come antiparassitario. Visto il suo grande valore, la frangitura delle olive prevedeva un vero e proprio contratto

Maurizio Ferrari

«Il tempo classico per la raccolta delle olive è per lo più il principio del mese di dicembre; prima di questo tempo si prepara l'olio "acerbo", che è chiamato anche "estivo"; verso dicembre si prepara l'olio "verde", e finalmente, dopo la raccolta, l'olio "maturo". Non conviene però al padrone fare l'olio acerbo (ne cola pochissimo!), a meno che per un temporale le olive non siano cadute a terra e occorra raccoglierle, perché non vengano divorate dagli animali domestici o selvaggi. Invece è convenientissimo fare l'olio verde, perché ne viene una quantità notevole e perché col suo prezzo raddoppia quasi le entrate del padrone. Però, se l'oliveto è vasto, è pur necessario lasciarne una parte per la raccolta matura». (1)

Così Columella (I sec. d.C.) parla dell'olio, una delle grandi risorse del mondo romano, i cui usi erano molto vari.

Gli usi più comuni dell'olio all'epoca degli antichi Romani

L'olio era utilizzato in cucina, ma meno di quanto si adopera oggi, soprattutto come condimento di verdure cotte e crude; tuttavia ad esso si aggiungevano frequentemente l'aceto e il *garum*, una salsa piccante a base di pesce, perché ai Romani piacevano i cibi dal sapore forte.

Un altro uso frequente era quello medicinale: l'olio, con altri ingredienti, curava molte malattie; ad esempio, accompagnato all'origano, era un toccasana contro l'itterizia, con la menta e con l'aceto serviva per le punture di scorpione e da solo, ma doveva essere ben invecchiato, proteggeva l'avorio dei denti dalla carie.

In veterinaria si usava, invece, per curare l'indigestione e la tosse nei bovini; insieme alla pece faceva cicatrizzare le ferite e le incisioni; con l'ortica era utile per guarire la scabbia nei cavalli e unito a incenso, marrubio (pianta erbacea della famiglia delle Labiate) e vino leniva l'asma nei muli. Le pecore, poi, dopo la tosatura venivano unte con vino e olio per proteggerne la pelle.

In effetti erano salutari anche per l'uomo le proprietà emollienti dell'olio d'oliva che costituiva l'ingrediente basilare di molti unguenti; i Romani l'accompagnavano con vino, apio (erba aromatica della famiglia delle Ombrellifere) e adianto (il capelvenere) per tingere i capelli e per renderli ricci e folti, e lo univano all'origano per eliminare la stanchezza: in questo caso si doveva spalmare l'unguento ovunque, eccetto il ventre, e massaggiare a lungo.

Inoltre per la sua proprietà di riscaldare il corpo e di difenderlo dal freddo, veniva usato dagli atleti prima di affrontare le gare, tanto che il detto latino *oleum et operam perdere*, che significava propriamente «perdere l'olio e la fatica», si poteva attribuire all'atleta sconfitto in una prova o, più genericamente, a chiunque non fosse riuscito ad ottenere un proprio scopo rimettendoci fatica e denaro.

Foto Museo dell'olio - Cisano di Bardolino (Verona)

Lucerna a canale in terracotta di epoca romana (I-V sec. d.C.)

Altri particolari impieghi di questo prezioso liquido

Fra i tanti altri usi è opportuno ricordare che l'illuminazione dipendeva in parte da esso, infatti le lucerne e le lampade, dentro le quali l'olio alimentava la fiamma, erano usate rispettivamente all'interno delle abitazioni e in occasione delle uscite notturne.

Nell'olio, inoltre, venivano temprati i piccoli attrezzi di ferro, in quanto un tale procedimento rendeva le lame più «elastiche» e meno facili a rompersi.

Infine era impiegato anche come antiparassitario: unito al bitume e spalmato sul tronco degli alberi da frutto e delle viti impediva alle formiche di arrampicarsi e di infestare le piante.

La frangitura delle olive prevedeva un vero e proprio contratto

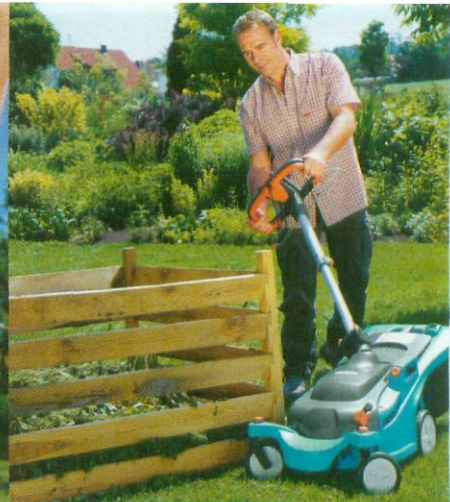
Considerata, dunque, la sua molteplicità d'uso, si può ben capire come l'olio rappresentasse una buona fonte di reddito, per cui sia i piccoli che i grandi proprietari terrieri che i semplici affittuari di terreni olivati, prestavano un'attenzione particolare alla frangitura, da cui dipendeva la resa in olio delle olive.

Chi non aveva a disposizione un frantoio in proprio doveva appaltare il lavoro a frantoi a pagamento, ma esigeva precise garanzie, tutelandosi con un contratto specifico.

Il testo di questo contratto è riferito da Catone (III-II sec. a.C.) e dimostra come le penali per non averlo onorato fossero davvero salate, almeno di 40 sesterzi, se solo pensiamo che un artigiano, in una giornata di lavoro, guadagnava 3 sesterzi e un soldato solo 1.

Dunque il padrone delle olive, o il custode incaricato dal padrone stesso, rivolgendosi al frantoiano e ai suoi aiutanti, stabiliva, tra l'altro, quanto segue: «Procuri quegli uomini che piacerà al padrone o al custode o a chi avrà comprato quell'oliva. Monti il torchio: se gli operai saranno già stati ingaggiati o saranno già state date da fare le cose necessarie, paghi l'equivalente, oppure sarà detratto dalla somma pattuita. Non tocchi l'olio né per adoperarlo né per portarlo via a meno che gliene diano il padrone o il custode. Se ne prenderà, per ogni volta si detrarranno 40 sesterzi e non gli saranno più dovuti. I lavoranti che avranno fatto l'olio giurino tutti al padrone o al custode che essi non hanno rubato... Chi di loro non avrà giurato, per quella che sarà la sua parte il pagamento sarà detratto e non si dovrà più niente... Se per opera dell'appaltatore è stato fatto qualche danno al padrone, si sottoponga la cosa all'arbitrato di un uomo onesto...». (2) ❑

(1) Columella (I sec. d.C.), L'arte dell'agricoltura.

(2) Catone, *Il libro dell'agricoltura*.

È entrato in vigore il protocollo di Kyoto a difesa del Pianeta

Esso prevede che le Nazioni più industrializzate si impegnino a ridurre, entro il 2012, le proprie emissioni di gas ad effetto serra. L'Italia è in forte ritardo: secondo i dati del 2002 le dovrà ridurre del 15,5%

È finalmente entrato in vigore il protocollo di Kyoto che ha come obiettivo la riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra (che sono sei, tra i quali l'anidride carbonica) responsabili del riscaldamento del Pianeta. L'intesa tra i Governi fu firmata nella città giapponese di Kyoto nel 1997 ma, data la complessità delle iniziative e il loro rilevante costo economico, i Paesi firmatari decisero che il protocollo entrasse in vigore solo dopo (90 giorni) la sua ratifica da parte delle Nazioni industrializzate che avevano emesso nell'atmosfera complessivamente, nel 1990, il 55% dell'anidride carbonica.

Nello scorso novembre 2004 la Russia ha dato la sua adesione: si è raggiunta in tal modo la quota del 61,6% delle emissioni totali ed il 16 febbraio 2005 è potuto così entrare in vigore il protocollo. Se la Russia non avesse ratificato l'accordo esso non sarebbe entrato in vigore e a poco sarebbe servita l'adesione già ottenuta di 126 Stati, compresa l'Italia (che ha aderito nel 2002).

A questo appuntamento con la salvaguardia del Pianeta mancano tuttora l'Australia e gli Stati Uniti (questi ultimi da soli producono circa il 36% delle emissioni totali di gas ad effetto serra) che hanno giudicato l'accordo costoso e inefficace.

Il protocollo di Kyoto si è dato obiettivi impegnativi: entro il quinquennio 2008-2012 si dovranno ridurre le emissioni di gas ad effetto serra di almeno il 5% rispetto ai livelli del 1990. Per l'Unione europea il protocollo ha fissato una riduzione dell'8%, tradotta poi dal Consiglio dei Ministri dell'Ambiente dell'Unione europea del giugno 1998 negli obiettivi di riduzione delle emissioni dei singoli Stati membri. Il nostro Paese dovrà ridurre le proprie emissioni nella misura del 6,5% rispetto ai livelli del 1990.

Per fare ciò occorrerà ammodernare gli impianti industriali, ridurre lo smog delle auto, abolire l'uso di alcune sostanze pericolose per la salute, rinnovare l'agricoltura e l'industria energetica, aumentare le superfici occupate dalle foreste. Chi non riuscirà a realizzare questi obiettivi potrà, per raggiungere il risultato delle riduzioni delle emissioni di gas ad effetto serra, realizzare opere nel campo energetico e ambientale in Paesi in via di sviluppo, ottenendo così sconti sulle proprie quote di riduzione.

La situazione nel nostro Paese. L'Italia è arrivata all'appuntamento fortemente in ritardo e con gravi inadempienze, innanzitutto perché in questi anni si è andata sensibilmente allargando la forbice tra gli obiettivi proposti dal protocollo e l'andamento reale delle emissioni (vedi tabella qui sotto).

Per rientrare nei livelli previsti dal protocollo, il Ministro dell'ambiente Altero Matteoli ha fatto sapere che sono state individuate le misure più efficaci nei diversi settori: entro il 2009 verranno eliminate le auto immatricolate prima del 1996 e verrà promosso l'uso dei biocarburanti; verrà aumentata la produzione di energia da fonti rinnovabili, sarà potenziata la produzione di energia dai rifiuti e nell'industria chimica saranno completamente eliminate le emissioni di protossido di azoto; inoltre si cercherà di migliorare la gestione delle foreste.

Cosa succederà a chi non rispetterà il protocollo? I Paesi che entro il 2012 non avranno raggiunto gli obiettivi di riduzione prefissati dal protocollo e si presenteranno quindi inadempienti, potranno acquistare da altri Paesi che sono stati «più bravi» delle quote di riduzione di anidride carbonica. Di fatto si aprirà un mercato delle quote. Secondo Gianni Silvestrini, Direttore scientifico del Kyoto Club, la distanza rispetto all'obiettivo di riduzione è ormai incolmabile per l'Italia; per coprire il divario accumulato, il nostro Paese sarà quindi obbligato a sborsare una cifra compresa tra 0,5 e 5 miliardi di euro per l'acquisto di riduzioni pari a qualche decina di milioni di tonnellate di anidride carbonica.

Anche il mondo agricolo deve fare la sua parte. La Coldiretti, ad esempio, si è già impegnata a promuovere un'agricoltura sostenibile dal punto di vista ambientale e a sostenere la diffusione di energie rinnovabili nelle campagne, dai biocombustibili (biogas, biodiesel, bioetanolo) al solare, alla legna e residui forestali, per ridurre le emissioni di gas.

Giorgio Vincenzi

UNIONE EUROPEA ([1])	Aumento o diminuzione delle emissioni di gas ad effetto serra nel 2002 rispetto al 1990	Obiettivo fissato dal protocollo di Kyoto per il 2012	Differenza tra lo stato delle emissioni nel 2002 e l'obiettivo fissato
Austria	+8,5%	–13%	+21,5%
Belgio	+2,1%	–7,5%	+9,6%
Danimarca	–9,1%	–21%	+8,9%
Finlandia	+6,8%	0%	+6,8%
Francia	–1,9%	0%	–1,9%
Germania	–18,9%	–21%	+2,1%
Gran Bretagna	–14,9%	–12,5%	–2,4%
Grecia	+26,5%	+25%	+1,5%
Irlanda	+28,9%	+13%	+15,9%
Italia	**+9%**	**–6,5%**	**+15,5%**
Lussemburgo	–15,1%	–28%	+12,9%
Olanda	+0,6%	–6%	+5,4%
Portogallo	+41%	+27%	+14%
Spagna	+39,4%	+15%	+24,4%
Svezia	–3,7%	–4%	–0,3%
Unione europea	–2,9%	–8%	+5,1%

([1]) L'Unione europea nel 2002 contava 15 Stati membri.

Fonte: Elaborazione Eurispes su fonte EEA (European Environment Agency)

Come si legge la tabella. *L'Italia, ad esempio, nel 2002 ha emesso il 9% in più di di gas ad effetto serra rispetto al 1990. Secondo il protocollo di Kyoto, entro il 2012 dovrà ridurre le emissioni del 6,5% (sempre rispetto al 1990). Perciò l'Italia, per essere in regola alla data del 2012, dovrà ridurre le proprie emissioni del 15,5% (9%+6,5%)*

La difesa dei consumatori: il punto sull'olio extra vergine di oliva

L'etichetta dell'olio di oliva prevede alcune indicazioni obbligatorie (come, per esempio, l'origine la denominazione di vendita, la categoria, il quantitativo in litri) e altre facoltative nell'intento di valorizzare il prodotto di qualità

Un tempo il consumatore coincideva quasi totalmente con il produttore. Nel senso che la maggior parte delle derrate alimentari era il risultato del lavoro di chi poi apprezzava gli stessi prodotti sulla propria tavola. Anche il poco che veniva acquistato era, in realtà, reperito direttamente presso il produttore che, abitando nelle vicinanze, era persona conosciuta e di fiducia. In questo contesto socio-economico era interesse del produttore garantire alle sue derrate il massimo della qualità visto che poi, come consumatore, ne sarebbe stato il diretto beneficiario.

Oggi la distanza tra chi fornisce alimenti e chi li consuma è molto ampia, nel senso che il cibo che sta nella pentola e nel piatto proviene a volte da migliaia di chilometri di distanza e non si sa da chi sia stato prodotto e trasformato. Una distanza che impedisce quel contatto diretto tra produttore e consumatore che di fatto (al di là di leggi, etichette e marchi di tutela) è la garanzia di qualità più apprezzata e ricercata dal consumatore. I sistemi di controllo e di certificazione della qualità e della rintracciabilità degli alimenti (che si concretizzano, dal punto di vista del consumatore, soprattutto nelle prescrizioni relative a marchi, etichette, dispositivi di chiusura, cartellini, anelli, fascette e quant'altro è applicato al prodotto confezionato per la vendita) costituiscono la complessa impalcatura che dovrebbe conquistare la fiducia dell'acquirente finale.

È del tutto comprensibile che attorno alla legislazione che regola questa materia ruotino interessi economici consistenti e che le richieste di modificare, abrogare, approvare questa o quella disposizione o sospenderne l'efficacia generino una quasi vorticosa (e a volte stupefacente) girandola di regolamenti comunitari, leggi nazionali, decreti ministeriali e circolari che può francamente sconcertare.

Come si legge l'etichetta

1-*L'indicazione «olio extra vergine italiano» è ammessa solamente se l'olio è ricavato al 100% da olive italiane lavorate in un frantoio italiano. Per il momento, tuttavia, non può essere indicata in etichetta la zona specifica di provenienza delle olive, facoltà attualmente riservata agli oli Dop (Denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica protetta).*

2-*La dicitura «prima spremitura a freddo» indica che l'olio è ottenuto a meno di 27° C dalla prima spremitura meccanica della pasta di olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche.*

3-*Il sapore piccante è determinato dal contenuto di polifenoli, una delle sostanze più pregiate presenti nell'olio d'oliva con spiccate proprietà antiossidanti.*

4-*L'olio proveniente da agricoltura biologica deve riportare in etichetta le indicazioni relative all'organismo di controllo, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e una stringa composta da lettere e cifre che identifica l'azienda e l'autorizzazione alla stampa delle etichette.*

5-*L'olio extra vergine che si fregia del marchio del «Consorzio di garanzia dell'olio extra vergine di qualità» deve avere un'acidità non superiore allo 0,5% (mentre l'extra vergine deve rispettare il limite dello 0,8%)*

Fac-simile

LA «GUERRA... COMMERCIALE» DELL'OLIO DI OLIVA

Sull'olio d'oliva, in particolare, si sta da anni combattendo una vera e propria guerra commerciale tra i produttori dell'apprezzato olio d'oliva italiano e quelli degli altri Paesi europei ed extraeuropei (ma anche tra i trasformatori che tengono alla qualità e quelli che badano principalmente al prezzo).

Il tentativo, evidente, è quello di limitare la possibilità per il consumatore accorto di poter distinguere l'olio con ottimi requisiti organolettici e nutrizionali da quello meno pregiato. È dunque opportuno e necessario, visto che le disposizioni in questo campo cambiano velocemente, rifare il punto su alcune questioni relative all'etichetta dell'olio d'oliva.

L'INDICAZIONE «OLIO EXTRA VERGINE ITALIANO»

È l'argomento principale attorno al quale si sono avvitate, negli ultimi 6-7 anni, leggi e disposizioni di senso opposto. La legge italiana n. 313/1998 che imponeva l'indicazione dell'origine dell'olio fu sostanzialmente bloccata dal regolamento dell'Unione europea n. 2815/1998, a sua volta parzialmente

La legge prevede che il grado di acidità di un olio di oliva extra vergine deve essere pari o inferiore allo 0,8%

modificato dal successivo regolamento n. 2152/2001.

Finalmente il regolamento n. 1019/2002 (attualmente in vigore) sancì che l'indicazione «olio extra vergine italiano» è ammessa solamente se l'olio è ricavato al 100% da olive italiane lavorate in un frantoio italiano. Un buon punto segnato a favore dei consumatori e dei produttori italiani. Secondo questo regolamento, tuttavia, non può essere indicata in etichetta la zona specifica di provenienza delle olive (delle Colline veronesi, del Lazio, ecc.). Facoltà riservata finora solamente ai pregiati oli a Denominazione di origine protetta (Dop) e a Indicazione geografica protetta (Igp), nella cui etichetta è sempre presente la specifica zona geografica di origine, come previsto dal Regolamento Cee 2081/92.

DAL 2004 È OBBLIGATORIA L'INDICAZIONE DELL'ORIGINE

Ora una recente legge (n. 204/2004, pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 186 del 10-8-2004) ha praticamente reso obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'origine, almeno per l'olio extra vergine d'oliva. Secondo questa legge, infatti, dovrà essere emanato un decreto ministeriale per disciplinare l'indicazione obbligatoria in etichetta *«del luogo di coltivazione e di molitura delle olive al fine di assicurare una migliore informazione ai consumatori e prevenire i fenomeni di contraffazione»*. Speriamo sia la volta buona.

IL GRADO DI ACIDITÀ: PARI O INFERIORE ALLO 0,8%

A partire dal mese di novembre 2003 il grado di acidità (espressa in acido oleico) ammesso nell'extra vergine deve essere pari o inferiore allo 0,8%. Questo limite (che era in precedenza dell'1%) sottintende molto in termini di qualità: per ottenere un olio poco acido le olive devono essere raccolte sulla pianta e non a terra, devono essere stratificate in cassette ben aerate, devono essere lavorate in frantoio entro poche ore dalla raccolta, non devono essere guaste, ecc.

Sempre da tale data la denominazione dell'olio extra vergine di oliva deve essere seguita dalla seguente dicitura: *«Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici»*. La legge ribadisce quindi che, a salvaguardia del nostro miglior olio d'oliva in commercio, questo deve essere ottenuto semplicemente spremendo meccanicamente olive di ottima qualità.

Se il grado di acidità è evidenziato in etichetta, deve essere accompagnato anche dall'indicazione di altri valori o dati più specialistici e di più difficile interpretazione da parte del consumatore come l'indice dei perossidi, il tenore delle cere e il valore dell'assorbimento nell'ultravioletto.

A proposito di qualità, ricordiamo che da gennaio 2003 è possibile trovare in etichetta il marchio del *«Consorzio di garanzia dell'olio extra vergine di qualità»*. Questo consorzio, al quale aderiscono organizzazioni di produttori di olive, aziende trasformatrici e associazioni dei consumatori, si è dato un regolamento che fissa norme di qualità ancora più restrittive di quelle richieste dalla legge. Per esempio, l'olio extra vergine che si fregia di questo marchio dovrà avere un'acidità non superiore allo 0,5%.

È finita l'era dell'olio venduto sfuso

Ricordiamo che a partire dall'1 novembre 2003 la vendita diretta da parte del produttore non può più avvenire riempiendo di olio sfuso i contenitori portati dal cliente, ma solamente mediante lattine sigillate e adeguatamente etichettate della capacità massima di 5 litri. Contenitori fino a 25 litri sono ammessi solo per mense, comunità e ristoranti. Si tratta di una garanzia ulteriore per il consumatore, a conferma del fatto che il prodotto acquistato corrisponde a quello richiesto e pagato.

A QUANDO LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IN ETICHETTA?

Ogni consumatore sarebbe felice di poter scegliere tra i vari oli extra vergini in commercio anche in base a determinate caratteristiche organolettiche come il sapore di «carciofo», «dolce», «mandorlato» e simili. Attualmente non è possibile, visto quanto disposto dal regolamento Ce n. 1750/2004 che posticipa all'1 luglio 2006 la possibilità di indicare in etichetta queste caratteristiche dell'olio.

Attualmente è concesso solo l'uso dei tre aggettivi «fruttato», «amaro» e «piccante». È bene sapere che il sapore piccante è determinato dal contenuto di polifenoli, tra le sostanze più pregiate presenti nell'olio d'oliva e dotate di spiccate proprietà antiossidanti.

ALTRE INDICAZIONI FACOLTATIVE INTERESSANTI

Altre informazioni facoltative possono essere reperibili sull'etichetta di un buon olio extra vergine.

L'indicazione *«prima spremitura a freddo»* è riservata agli oli ottenuti a meno di 27° C dalla prima spremitura meccanica della pasta di olive, con un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche. L'indicazione *«estratto a freddo»* è invece riservata agli oli ottenuti a meno di 27° C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive. Se l'olio proviene da agricoltura biologica devono essere evidenti in etichetta le diciture previste dalla legge per questi prodotti e, facoltativamente, anche il marchio dell'organismo nazionale di controllo e/o quello istituito dall'Unione europea.

Paolo Pigozzi

Articoli pubblicati.
• Acque minerali (n. 10/98 pag. 10). • Salse di pomodoro (n. 1/99 pag. 14). • Ortaggi surgelati (n. 4/99 pag. 18). • Confetture e marmellate (n. 11/99 pag. 10). • Succhi di frutta (n. 4/2000 pag. 14). • Additivi alimentari (n. 7-8/2000 pag. 10). • Etichette «biologiche» (n. 11/2000 pag. 13). • Carne bovina (n. 1/2001 pag. 9). • Uova (n. 2/2001 pag. 9). • Acque in bottiglia (n. 6/2001 pag. 11). • Mozzarelle (n. 11/2001 pag. 13). Dadi (n. 2/2002 pag. 11). • Bevande analcoliche (n. 7-8/2002 pag. 10). • Aceti «balsamici» (n. 9/2002 pag. 13). • Pellicole per alimenti (n. 1/2003 pag. 12). • Etichette ortofrutticoli (n. 4/2003 pag. 14). • Integratori alimentari (n. 6/2003 pag. 14). • Formaggi «fusi» (n. 11/2003 pag. 12). • Yogurt (n. 1/2004 pag. 12). • Uova (n. 2/2004 pag. 10). • Alimenti «light» (n. 6/2004 pag. 10). • Riso (n. 9/2004 pag. 15). • Prodotti fitoterapici (n. 10/2004 pag. 11). • Miele (n. 11/2004 pag. 11). • Latte (n. 1/2005 pag. 12).

Risposte ai lettori

ORTOFRUTTICOLI: L'ETICHETTA DEVE SEMPRE RIPORTARE IL LUOGO DI PROVENIENZA

Qualche giorno fa, recandomi ad acquistare della verdura, ho visto che il commerciante non aveva indicato nelle etichette il luogo di provenienza. Alla mia richiesta sul perché non l'avesse fatto mi ha risposto che per la merce di seconda scelta non è obbligatorio. È vero?

Renzo Aldrighetti
Vicenza

No, non è vero: il Regolamento Ce n. 2200/1996 prevede l'obbligo dell'etichetta anche per gli ortofrutticoli di seconda scelta. Ricordiamo che oltre alla provenienza, devono essere indicate anche la varietà e la categoria di qualità (extra, prima e seconda). *(Vincenzo Dona)*

Prodotto: *Arance*
Origine: *Catania/Italia*
Varietà: *Tarocco*
Categoria: *Extra*

Fac-simile di etichetta per arance sfuse

ALIMENTI E BEVANDE CHE CONTENGONO LIQUIRIZIA. LA SUA PRESENZA VA SEGNALATA IN ETICHETTA

È vero che gli alimenti contenenti estratti di liquirizia devono segnalarlo in etichetta ai fini della prevenzione del rischio di pressione alta?

Lucia Bianchi
Perugia

Sì, è vero: negli alimenti e nelle bevande contenenti acido glicirrizico (estratto dalla liquirizia) dovrà esserci in etichetta un'avvertenza, in quanto è una sostanza che può causare ipertensione.

Lo ha deciso l'Unione europea con la Direttiva n. 2004/77/Ce, pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* italiana – serie Unione europea – dell'8 luglio 2004 dopo aver sentito il parere del Comitato scientifico dell'alimentazione. La Direttiva ha stabilito che entro il 20 maggio 2005 gli Stati membri dovranno rendere obbligatoria sulle etichette di alimenti e bevande contenenti acido glicirrizico la dicitura «contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione», se la dose supera determinati limiti. *(Vincenzo Dona)*

Ecco alcune rose «nuove» da mettere a dimora nel giardino di campagna

Ogni anno tra maggio e luglio si svolgono, ormai da alcuni decenni, sia in Italia che in altre Nazioni d'Europa, i «Concorsi Internazionali per Rose Nuove» che premiano le più belle rose create dagli ibridatori. Ve ne presentiamo alcune ideali da mettere a dimora nel giardino di campagna

Tra maggio e luglio, da oltre cinquant'anni, si svolgono in Europa i «Concorsi Internazionali per Rose Nuove». In Italia se ne svolgono due: il primo si tiene al roseto di Roma, il secondo al Roseto Niso Fumagalli presso la Villa Reale di Monza (Milano).

Questi concorsi vengono organizzati per stimolare gli ibridatori a creare rose sempre più belle per il giardino. Vi si trovano quindi: ibridi di *Rosa tea*, rose Floribunda e assimilate, rose miniatura, rose sarmentose e rampicanti, rose coprisuolo (tappezzanti) e i grandi cespugli da parco.

A Monza, in occasione della quarantesima edizione dei «Concorsi Internazionali per Rose Nuove», che si è svolta il 21 maggio 2004 ed è stata organizzata dall'Associazione Italiana della Rosa, erano presenti 95 varietà di rose provenienti da: Italia, Belgio, Bulgaria, Danimarca, Francia, Germania, Gran Bretagna, Irlanda del Nord, Olanda, Svizzera, Spagna e Stati Uniti, assolutamente inedite e quindi non ancora in commercio.

Alla Giuria Internazionale, composta da una cinquantina di esperti provenienti dal tutto il mondo, è stata presentata ogni varietà, accompagnata da una pagella, frutto di attente valutazioni da parte della Giuria Permanente; la Giuria Internazionale, dopo un attento esame delle concorrenti, ha proclamato le rose vincitrici: la «Rosa Profumata», la «Rosa dell'Anno», «La Più Bella Rosa Italiana», «La Rosa dei Giornalisti» e «La Rosa per l'Arredo Urbano», conferendo medaglie d'oro e d'argento.

1

2

3

4

QUALI SONO I CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE ROSE

I criteri di valutazione di ogni rosaio prendono in considerazione:
– la vigoria e il portamento del cespuglio (vegetazione sana e proporzionata, crescita regolare e portamento elegante);
– la bellezza del fiore o dell'infiorescenza (forma del bocciolo, aspetto del fiore aperto e differenze di sfumature del colore);
– la durata della fioritura (precoce, tardiva e numero dei giorni o delle settimane della sua presenza);
– la quantità dei fiori;
– la rifiorenza (periodo, durata e quantità dei fiori);
– l'evoluzione del fiore alla sfioritura (come si presenta il cespuglio alla sfioritura; se i petali appassiti cadono o se restano sul fiore);
– la resistenza del cespuglio e dei fiori agli agenti atmosferici (pioggia, vento e sole) e alle malattie (mal bianco, afidi, ruggine, ecc.);
– il profumo (dolce, aromatico, tipico, sgradevole, ecc.).

Mettere perciò a dimora nel proprio giardino un rosaio premiato dai «Concorsi Internazionali per Rose Nuove», dà un'assoluta garanzia che la pianta presenterà ottime qualità.

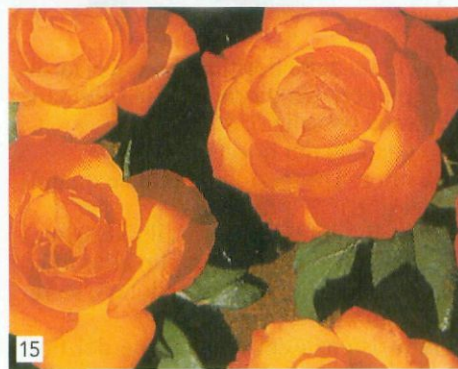
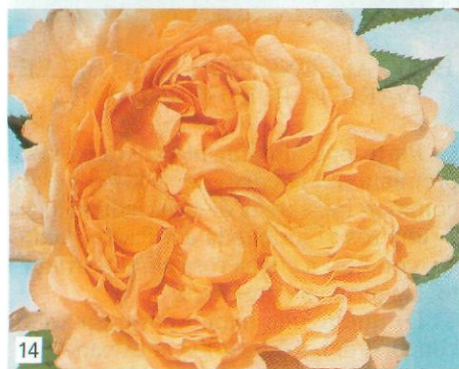
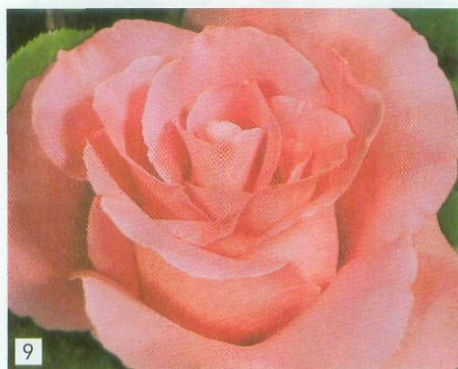
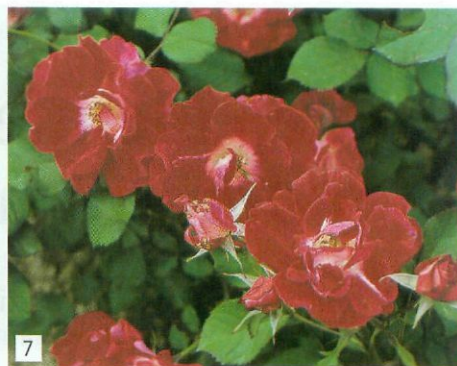
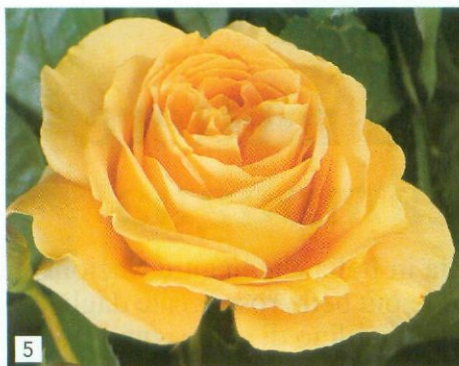
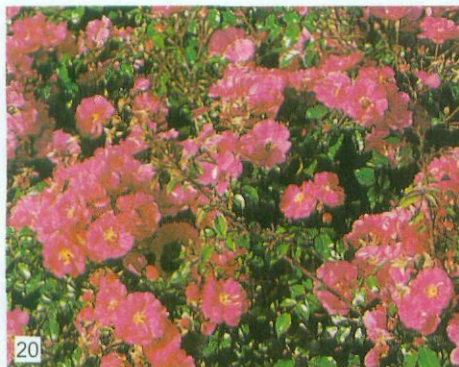
Di seguito vi suggeriamo alcune delle più belle varietà premiate negli ultimi concorsi tenutisi sia in Italia che nel resto d'Europa e in commercio in Italia.

ECCO ALCUNE TRA LE PIÙ BELLE VARIETÀ DI ROSE «NUOVE»

Purtroppo al momento solo una rosa premiata al concorso del 2004 è già in commercio; si tratta di «Mariatheresia»-**1**, una rosa Floribunda dal fascino antico, con fiori a coppa rosa chiaro brillante, leggermente profumati.

Di quelle che hanno partecipato ai concorsi del 2002 e 2003 si trovano due rose Floribunda che hanno vinto il premio per «La più Bella Rosa Italiana»: «Tramonto estivo»-**2**, una rosa dal fiore semplice con petali ondulati giallo carico sfumato d'arancio, molto rifiorente, e «Liolà»-**3**, una rosa con fiori semplici dai petali giallo pallido bordati di carminio, anch'essa molto rifiorente.

Troviamo anche la rosa «Botticelli»-**4**, un arbusto dai fiori a mazzi, rosa confetto, leggermente profumati e «Candlelight»-**5**, un ibrido di tea con fiori grandi, giallo oro, molto profumati che sbocciano tutta l'estate.

5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19

I «Concorsi Internazionali per Rose Nuove» si svolgono ormai da anni e quindi parecchie sono le rose che vantano dei premi e che si possono acquistare presso i vivai specializzati; un esempio lo dà la rosa «Iceberg»-**6**, dal colore bianco puro e molto rifiorente o la rosa «Ghinea»-**7**, una Floribunda rosso fuoco. Vi sono poi la varietà «Yves Piaget»-**8**, di colore rosa intenso con petali arricciati, il rosaio rifiorente a grandi fiori «The Mc Cartney Rose»-**9**, di un bel rosa intenso e, fra gli ibridi di tea «Jardin de Bagatelle»-**10**, dai petali color crema rosato.

Fra le rose Floribunda troviamo «Charles Aznavour»-**11**, di colore rosa pallido, «La Sevillana»-**12**, una rosa rossa rifiorente da maggio ai geli, resistente alle malattie, all'inquinamento e alla siccità e, fra le rose rampicanti, «Rimosa»-**13**, di colore giallo pallido.

Esistono anche molte rose italiane premiate e in commercio come ad esempio l'ibrido di tea «Bella di Todi»-**14**, di colore giallo crema; la Floribunda «Tempi Moderni»-**15**, di colore giallo oro-arancio; la rosa arbustiva bianca screziata di rosa fucsia «Rinascimento»-**16** e la rosa arbustiva rifiorente a mazzi «Ranger»-**17**, di un bel rosso geranio con centro giallo.

Tra le varietà tappezzanti vi consigliamo «Red Haze»-**18**, un'interessante varietà rosso fuoco con stami dorati.

Tra le tante altre ricordiamo poi «Valencia»-**19**, un ibrido di tea di un bel color giallo caldo, e «Sommermaerchen»-**20**, un arbusto coprisuolo (tappezzante) di un colore rosa intenso; «Ramira»-**21**, una rosa rosa, rampicante, e la splendida «Mermaid»-**22**, un rosaio rampicante dai fiori gialli con stami dorati.

Anna Furlani Pedoja

Quando nei rosai mutano spontaneamente il colore dei fiori e il portamento della pianta

Nel grande mondo delle rose succede talvolta che il colore dei fiori muti inspiegabilmente, si verifica cioè una mutazione genetica spontanea che può dare origine a nuove varietà. Improvvisamente su un rosaio che normalmente presenta ad esempio fiori bianchi, sboccia un fiore rosa; questo ramo, propagato per innesto o fatto radicare come talea, darà origine a una varietà con fiori rosa.

La nuova rosa potrà mantenere stabilmente le nuove caratteristiche, ma non se ne ha l'assoluta certezza; infatti talvolta la mutazione si presenta transitoria e dopo poco tempo o anche anni, si ripresentano i caratteri della rosa da cui ha avuto origine.

Un'altra mutazione genetica che avviene naturalmente, per influenze non ben individuate, la si individua in una qualsiasi rosa a portamento arbustivo la quale emette improvvisamente un lungo ramo con un portamento rampicante. Questo ramo, fatto radicare come talea o propaggine, darà origine a un rosaio che gli esperti definiscono in inglese «climbing», cioè rampicante, che potrà crescere come rampicante; il lungo sarmento diventerà rigido in pochi mesi, lo sviluppo sarà vigoroso e, negli anni successivi, presenterà una modesta rifiorenza autunnale, dopo un'abbondante fioritura primaverile, sempre comunque meno ricca rispetto a quella dell'arbusto che lo ha generato. Con le gemme prelevate da questi lunghi rami dal portamento rampicante si possono ottenere nuove piante con le stesse caratteristiche; anche in questo caso la mutazione può risultare permanente o transitoria (quando il rampicante emette rami corti e ritorna ad avere un portamento arbustivo).

*Molte sono le rose conosciute di cui esiste il «climbing»: rosa «Iceberg», «Goldmarie», «Gioia», «Porthos», «Landora», «Paul's Scarlet»-***A***.*

*Esistono poi rosai che portano contemporaneamente fiori di due colori; tale fenomeno è causato dalla recessione del nuovo rosaio alla rosa da cui discende, le cui caratteristiche riemergono e convivono con quelle nuove. Ne è un esempio la rosa «Charleston»-***B***.*

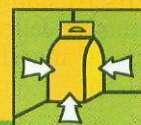
vIn ogni caso non si può avere nessuna certezza che le mutazioni genetiche che avvengono naturalmente possano rivelarsi negli anni stabili o transitorie.

Di seguito riportiamo l'elenco di alcune ditte che hanno rose delle varietà citate nell'articolo; il numero tra parentesi corrisponde alla/e varietà che hanno in catalogo:

- *Antonio Pennati* - Via V. Foppa, 1 - 23876 Monticello Brianza (Lecco) - Tel. e fax 039 9205696 (6-9-10-13-22);
- *B.M.R. Rose* - Via Braie, 187 - 18030 Camporosso Mare (Imperia) - Tel. 0184 253232 - Fax 0184 253490 (4-8-9-10-11-12-13), **sconto «Carta Verde» 10% fino al 31-10-2005**;
- *Floricoltura Nino Sanremo* - Via G. D'Annunzio, 81 - 18038 - Sanremo (Imperia) - Tel. 0184 502266 - Fax 0184 502267 (4-6-7-8-9-10-12-13-22), **sconto «Carta Verde» 10% fino al 31-10-2005**;
- *Rosa Nova* - Via Braie, 257 - 18033 Camporosso (Imperia) - Tel. 0184 251118 - Fax 0184 252898 (1-5-18);
- *Rose Barni* - Via del Casello, 5 - C.P. 105 - 51100 Pistoia - Tel. 0573 380464 - fax 0573 382072 (2-3-6-14-15-16-17-19-22), **sconto «Carta Verde» 10% fino al 31-10-2005**;
- *Vivai Saldini* - Via Cascina del Sole, 60 - 20026 Novate Milanese (Milano) - Tel. 02 3542441 - Fax 02 3548529 (4-6-8-11-12-13-19-20-21-22), **sconto «Carta Verde» 5% fino al 31-10-2005**.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 9-3-2005

Terriccio Multipianta,
la qualità e la praticità
nel nuovo
formato compatto.
VIGOR
PLANT®

Terriccio Multipianta
Componenti di prima qualità ricchi di vitalità biologica
Concimi naturali a cessione prolungata per una crescita rigogliosa ed equilibrata
Micorrize selezionate per rendere le piante più sane e resistenti
La formulazione che soddisfa anche il giardiniere più esigente
Nuova Confezione da 25 L
Simple Pack
Semplice da trasportare
Semplice da aprire
Semplice da riporre
Aprire lungo la linea tratteggiata
VIGOR PLANT®
terriccio multipianta
per tutte le piante del giardino e della casa
fortificato da MICORRIZE NATURALI
ENERGIA VITALE per 12 MESI
Prezzo € 4,90
25L
VIGOR PLANT®
l'habitat naturale per le tue piante

La Clivia miniata, una bella e generosa pianta da fiore tornata di moda

La Clivia miniata, grazie all'aspetto particolarmente decorativo del suo fogliame e alla bellezza dei suoi fiori, era una tipica pianta da vaso delle case delle nostre nonne. Ma anche le piante, si sa, seguono una «moda», e in virtù di questo fatto per svariati anni la clivia è stata un poco dimenticata. Ora, però, questa pianta dalla generosa fioritura è tornata nei garden center per la gioia degli appassionati di piante e fiori

Rigogliosa pianta di Clivia miniata con numerosi gambi fiorali a inizio fioritura; si osservino i tipici fiori a forma di piccola campanella di un bel colore arancione carico con il centro giallo

La *Clivia miniata* appartiene alla famiglia botanica delle Amarillidacee. È una pianta pluriennale sempreverde, originaria del sud Africa e portata in Europa nel 1800 dal naturalista inglese John Lindley (1790-1865).

Le **foglie**, nastriformi e leggermente arcuate verso il basso, sono di colore verde scuro, lucide, lunghe sino 60 cm e larghe dai 4 ai 6 cm circa. Le nuove foglie si sviluppano durante tutta la bella stagione, soprattutto in estate, mentre nel periodo autunno-invernale muoiono quelle più vecchie, in numero pressoché uguale a quelle nuove.

I **fiori** sono riuniti in numero di 10-20 in un'**infiorescenza** sostenuta da un gambo carnoso e robusto; il singolo fiore, eretto e dalla forma di una piccola campanella di un bel colore arancione carico con il centro giallo, è portato da un peduncolo lungo circa 4-5 centimetri. La fioritura, con infiorescenze che si susseguono da marzo ad agosto, dura dalle tre alle quattro settimane.

Dai fiori si originano dei **frutti** tondeggianti, carnosi, di un bel colore rosso-arancione, all'interno dei quali si trovano i semi che maturano in inverno.

La *Clivia miniata* è provvista di un **rizoma** costituito dalle foglie basali che accumulano sostanze di riserva utili alla pianta; le **radici** sono carnose e delicate.

La **pianta** raggiunge al massimo un'altezza di circa 50-60 cm.

SI PUÒ COLTIVARE IN CASA O ALL'APERTO, MA SOLO ALL'OMBRA E IN ZONE DAL CLIMA MITE

La clivia è una tipica pianta da vaso la cui coltivazione al centro-nord Italia è possibile solo portando all'interno la pianta durante il periodo invernale.

Si coltiva con successo invece all'aperto (sia in vaso che in piena terra) per tutto l'anno solo nelle zone dove riescono bene gli agrumi, quindi non solo nel meridione ma anche lungo la riviera ligure e sulle sponde dei laghi del centro-nord.

In piena terra la clivia va messa a dimora dopo aver lavorato il terreno a una profondità di circa 25-30 cm ed aggiunto sul fondo della buca una manciata di stallatico ben maturo.

Ecco come si presenta una pianta di Clivia miniata: a-*foglia nastriforme;* **b-***fiore;* **c-***infiorescenza;* **d-***gambo carnoso;* **e-***frutti;* **f-***rizoma;* **g-***radici*

La clivia vuole una posizione in piena luce ma al riparo dai raggi solari diretti. Quindi, se coltivata all'esterno, in estate è conveniente tenerla al riparo dal sole, in caso contrario si avrà dapprima un diffuso ingiallimento, seguito poi dal deperimento della pianta; l'ideale è porla quindi sotto la chioma di qualche albero di alto fusto.

Se coltivata in casa, per far sì che la luce del sole non colpisca direttamente le foglie, va posta dietro luminose finestre provviste di tendaggi chiari che filtrano la luce del sole.

⚠ Non ponetela a diretto contatto con i vetri delle finestre (neppure quelle rivolte al nord), poiché il freddo trasmesso dai vetri potrebbe bruciarne le foglie; come d'altro canto occorre tenerla lontano dai termosifoni.

Per stimolare la fioritura è necessario che la pianta nel periodo invernale rimanga per due mesi circa a una temperatura di 16-18° C, che potrà essere successivamente ridotta fino a 13-14° C

(spostando la pianta in un altro locale) all'apertura dei boccioli per prolungare il periodo della fioritura. Indicativamente durante il periodo vegetativo (primavera ed estate) la clivia vuole una temperatura di 22-24° C.

Richiede un terriccio ricco di sostanza organica e ben drenato perché le radici non sopportano i ristagni d'acqua.

LA CLIVA SI MOLTIPLICA FACILMENTE PER DIVISIONE DEI CESPI O PER DISTACCO DEI GERMOGLI BASALI

La moltiplicazione più facile per gli appassionati è la **divisione dei cespi**, da eseguirsi nella tarda primavera; questo tipo di moltiplicazione è possibile solo nel caso si abbia una pianta che ha formato tutto attorno altre piantine. Occorre estrarre la pianta dal vaso e quindi, aiutandosi con entrambe le mani, separare delicatamente la pianta madre dalle piantine che le sono cresciute attorno; per un buon attecchimento assicuratevi che ogni «nuova piantina» abbia un discreto numero di radici.

Un altro tipo di moltiplicazione (da eseguirsi sempre nella tarda primavera) consiste nel **distacco dei germogli** che si formano alla base della pianta. Bisogna in tal caso estrarre dal vaso la pianta con tutto il suo pane di terra, che dovrà essere allontanato delicatamente dalle radici in modo da scoprire la base della pianta. Quindi, con un coltellino ben affilato, occorre tagliare uno o più germogli con la loro porzione di radici e porli in singoli vasi di circa 10 cm di diametro riempiti con un terriccio ricco di sostanza organica, ben drenato e umido.

LE «REGOLE D'ORO» PER AVERE SEMPRE BELLA LA CLIVIA MINIATA

La clivia è una pianta rustica che non richiede particolari cure; di seguito riportiamo alcune «regole d'oro» (che si devono seguire quando si rinvasa, innaffia, concima e pulisce) per avere esemplari belli, rigogliosi e che regalano abbondanti fioriture.

Rinvaso. La clivia va rinvasata ogni 3-4 anni, in primavera, in un contenitore leggermente più grande rispetto a quello vecchio; se si desiderano esemplari molto folti è buona cosa non dividere il cespo. Estraete la pianta dal vecchio vaso e scuotetela delicatamente per eliminare il vecchio terriccio attaccato alle radici; quindi aggiungete qualche manciata di terriccio leggero, ricco di materia organica, ponetevi la pianta e riempite con altro terriccio, avendo cura di farlo assestare con lievi colpi sulle pareti del vaso. Alla fine innaffiate aggiungendo l'acqua al sottovaso.

Al momento del rinvaso sarebbe meglio utilizzare terriccio di conifere che ha una struttura grossolana e un'acidità simile ai terreni della zona d'origine della clivia. Sul fondo del nuovo vaso non ponete ghiaia o argilla espansa (meglio metterle all'interno del sottovaso) poiché, oltre al fatto che potrebbero danneggiare le delicate radici della pianta, potrebbero ostacolare i movimenti di umidità dal fondo del vaso alle radici stesse.

Innaffiatura. In estate la clivia va innaffiata moderatamente, lasciando asciugare lo strato superficiale del terriccio tra una bagnatura e l'altra; dall'autunno alla primavera somministrate acqua solo quando il terriccio si presenta completamente asciutto. Nel periodo autunnale fate riposare le piante per 4-5 settimane, riducendo al minimo le innaffiature.

⚠ Ricordate inoltre, durante il periodo della fioritura, di non bagnare i fiori al fine di evitare marciumi e macchie scure sui petali.

Concimazione. Nel periodo che va da marzo a settembre, ogni 15 giorni aggiungete all'acqua delle innaffiature del fertilizzante liquido specifico per piante d'appartamento e/o fiorite tipo 20-20-20 (rispettando sempre e scrupolosamente le dosi indicate in etichetta).

Pulizia. Anche se i frutti sono molto attraenti, eliminateli per evitare la formazione dei semi, cosa che toglie vigore alla pianta. Quindi, a mano a mano che i fiori appassiscono tagliateli accuratamente con una lametta o con un coltellino, mentre quando i gambi fiorali cominciano ad appassire tagliateli alla base.

1-Ecco come si presenta un'infiorescenza in via di formazione di Clivia miniata; il dito indica uno dei tanti fiori che la costituiscono. **2**-*Le nuove foglie (riconoscibili per il loro caratteristico colore verde chiaro) della Clivia miniata si sviluppano durante tutta la bella stagione, soprattutto in estate.* **3**-*Se coltivate in casa la clivia in inverno, ogni due settimane sarebbe buona cosa pulire le foglie dalla polvere con una spugnetta appena imbevuta in una soluzione di acqua tiepida e latte in parti uguali*

Ciclo di coltivazione della Clivia miniata

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Rinvaso			—	—	—							
Concimazione			—	—	—	—	—	—	—			
Moltiplicazione					—	—						
Fioritura			—	—	—	—	—	—				

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese

Foto: Alberto Locatelli

Loredana Trapani

Risposte ai lettori

PER OMBREGGIARE UNA CASA: ACERO CAMPESTRE O PYRUS CALLERYANA «CHANTICLEER»

Come si può vedere dalle foto che vi invio, nel cortile di casa è presente una pianta di ciliegio di 15 anni il cui scopo principale è quello di fornire ombra alla facciata dell'abitazione e in particolare al terrazzino. Nel corso degli anni, però, le radici hanno sollevato le pietre del cortile e fessurato il marciapiede.

Dovendo rifare la pavimentazione in pietre del cortile siamo costretti, nostro malgrado, a estirpare la pianta di ciliegio. Non volendo però rinunciare a ombreggiare sia la facciata della casa che il terrazzino, vorremmo sostituire il ciliegio con un'altra pianta (non più da frutto) che raggiunga dimensioni analoghe. Avremmo pensato a un tiglio, in particolare «Tilia cordata» perché ha fiori poco odorosi (per cui non attira troppi insetti), cresce in fretta e non ha radici troppo superficiali che potrebbero danneggiare la pavimentazione. Cosa ci consigliate?

Giovanni e Maria Allasia
Moncalieri (Torino)

In sostituzione del ciliegio sconsigliamo di mettere a dimora *Tilia cordata*. Questo tiglio, infatti, è una pianta di grande sviluppo (metri 10-12 di altezza) e, come tale, presenta un grosso apparato radicale, con forte tendenza, per giunta, a emettere polloni. Il danno alla pavimentazione verrebbe pertanto acuito, anziché risolto.

In alternativa al ciliegio proponiamo due piante: l'acero campestre e *Pyrus calleryana* «Chanticleer». Sono entrambi alberi di sviluppo medio-piccolo (metri 8-9 di altezza), con apparato radicale ridotto che non crea danno a eventuali manufatti in pietra o cemento.

L'**acero campestre** è una pianta molto utilizzata nella zona di Torino; presenta una chioma larga e piuttosto compatta, foglie palmate, di colore verde scuro, che in autunno virano al giallo intenso. È una pianta che non attira insetti, non avendo, come tutti gli aceri, una fioritura evidente.

Il **Pyrus calleryana «Chanticleer»** è un albero avente una chioma di forma piramidale e un bel fogliame verde lucido, che in autunno assume bellissime colorazioni rosse. I fiori, di colore bianco, si aprono all'inizio della primavera prima dell'emissione delle foglie e normalmente non attirano insetti dato che il clima è ancora piuttosto freddo.

Trattandosi in entrambi i casi di piante spoglianti, inoltre, verrebbero garantite luce alle finestre durante i mesi invernali e fresco e ombra sul balcone durante quelli estivi.

Entrambe le specie sono reperibili presso i migliori vivai. *(Andrea Mati, Francesca Moscatelli)*

Acero campestre **(1)** *e Pyrus calleryana «Chanticleer»* **(2)** *sono alberi a sviluppo medio-piccolo con apparato radicale ridotto, adatti perciò a essere piantati in giardino vicino a edifici o pavimentazioni*

IL RINNOVO DELLA CHIOMA DI VECCHI GELSI

Nel mio giardino ho dei gelsi che producono frutti bianchi e nel corso di questa primavera vorrei effettuare una potatura per rinnovare la chioma. Vi invio una foto affinché mi possiate indicare il punto giusto di potatura dei rami.

Mosè Marchiori
Villanova sul Clisi (Brescia)

Da quello che si può vedere dalla foto inviata, i gelsi sono stati sottoposti a drastici e ripetuti tagli di capitozzatura. Questa pratica era molto diffusa in passato per favorire l'emissione di rami da frasca, usata per l'alimentazione degli animali da cortile e per l'allevamento dei bachi da seta, ed era effettuata normalmente una volta l'anno.

Come appare evidente dalla foto, tali tagli sono stati sospesi per qualche anno, tanto che i gelsi mostrano branche piuttosto grosse al di sopra delle precedenti cicatrici dovute alle capitozzature (vedi cerchi nella foto).

Allo stato attuale si sconsiglia di effettuare un nuovo intervento di capitozzatura a livello dei precedenti, per non generare ferite di grosse dimensioni che impiegherebbero troppo tempo a cicatrizzare e offrirebbero pertanto facile ingresso ai parassiti. Allo stesso tempo occorre alleggerire la chioma per evitare che i rami generatisi in seguito ai tagli precedenti vengano gravati da peso eccessivo. Tali rami infatti si sono originati dallo sviluppo di gruppi di gemme dormienti presenti sotto la corteccia, gemme che vengono risvegliate in seguito a un evento traumatico, nella fattispecie il taglio di potatura. Questi rami sono connessi al fusto principale solo superficialmente e una loro ulteriore crescita con relativo appesantimento comporterebbe il pericolo di rotture.

Indicazione dei tagli di potatura (in rosso) consigliati per i gelsi del lettore in modo da ridurne la chioma di circa un terzo. I cerchi indicano invece le cicatrici dovute a precedenti capitozzature (vedi testo)

Il nostro suggerimento è pertanto quello di ridurre la chioma per circa un terzo della lunghezza dei rami, come indicato dai segni rossi sulla foto. *(Andrea Mati, Francesca Moscatelli)*

COME CONTROLLARE LA FILLOSSERA DEL LECCIO

La primavera scorsa i miei lecci sono stati danneggiati (vedi foto **A***) dalla fillossera (così mi ha detto un giardiniere della zona). Li ho trattati, come suggerito dal giardiniere, con Acefate un paio di volte ma non ho avuto risultati soddisfacenti. Di mia iniziativa ho provato un trattamento con Confidor ottenendo un modesto miglioramento. Cosa posso fare?*

Domenico Guglielmini
Mussolente (Vicenza)

Il controllo della fillossera del leccio o della quercia (*Phylloxera quercus*) può essere effettuato in due periodi:
– a fine inverno per eliminare le forme svernanti (le cosiddette uova durevoli o

uova d'inverno-**B**);
– in primavera con prodotti aficidi contro le femmine «fondatrici»-**C** (nate dalle uova d'inverno) delle colonie.

Il **trattamento invernale** può essere fatto impiegando olio minerale-80 (non classificato, alla dose di 2-3 litri per ettaro). L'applicazione va fatta in febbraio avendo cura di distribuire bene il prodotto anche sui rametti periferici dove sono maggiormente concentrate le uova invernali della fillossera (e anche eventuali forme femminili svernanti).

I **trattamenti primaverili**, se necessario, si possono ripetere rispettando un intervallo minimo di 15 giorni tra un'applicazione e l'altra. I trattamenti si devono applicare con molta tempestività per colpire le femmine «fondatrici» ed eventualmente anche le figlie di queste, dette «fondatrigenie», che danno inizio alla colonia di afidi e quindi al danno.

Fillossera del leccio o della quercia: **A**-*Foglie invase dalle femmine;* **B**-*Uova d'inverno (0,5 millimetri);* **C**-*Femmine fondatrici (1-2 millimetri) nate dalle uova durevoli o d'inverno*

Certamente è piuttosto difficile vedere a occhio nudo questi piccolissimi insetti, la cui comparsa può anche variare in funzione dell'andamento climatico stagionale: per avere una buona garanzia di successo è consigliabile quindi effettuare due trattamenti aficidi primaverili con piretro-4 (bio, irritante o non classificato, alla dose di 10 ml per 10 litri di acqua) – oppure con imidacloprid-17,8 (non classificato, alla dose di 5 ml per 10 litri di acqua) – uno alla prima apertura delle gemme, l'altro alla distensione delle foglioline.

Per approfondimenti sulla fillossera del leccio o della quercia rimandiamo anche al recente articolo pubblicato sul n. 1/2005 a pag. 17. *(Laura Dalla Montà)*

Il pomodoro ciliegino esige particolari cure, ma dà grandi soddisfazioni

Da alcuni anni, anche nei piccoli orti familiari, il pomodoro ciliegino è coltivato con sempre maggiore frequenza. È un ortaggio che si adatta a differenti climi e a vari tipi di terreno, compresi quelli sassosi; le piante adulte, inoltre, tollerano abbastanza bene anche la salinità. Ve ne sono diverse varietà. In genere gli interventi antiparassitari non sono necessari o lo sono in misura molto limitata. Vediamo insieme come coltivarlo

Il pomodoro ciliegino è un ortaggio ormai affermato e presente sul mercato durante tutto l'anno.

Si è diffuso soprattutto nelle regioni meridionali, in particolare in Sicilia, i cui orticoltori riforniscono il mercato anche nel periodo più freddo dell'anno, usufruendo di posizioni climatiche particolarmente miti e attuando le colture sotto ampi tunnel.

Anche nei piccoli orti il pomodoro ciliegino viene coltivato con sempre maggiore frequenza in tutta Italia, comprese le regioni del nord. È abbastanza facile trovare le piantine dai vivaisti orticoli e le sementi presso i rivenditori specializzati in piante ortive.

⚠ Tuttavia molti piccoli orticoltori non riescono ad ottenere risultati soddisfacenti da questo tipo di pomodoro (le piante ad esempio portano frutti screpolati o spaccati, di sapore che lascia a desiderare, talvolta con colorazione poco vivace) perchè sovente lo coltivano come gli altri tipi da mensa, mentre il ciliegino ha bisogno di cure un po' differenti.

È necessario comunque sottolineare che in piccole superfici è difficile arrivare a un prodotto di elevato pregio come si ottiene nelle regioni meridionali, sia per motivi climatici sia per la natura del terreno e la qualità delle acque di irrigazione (in alcune zone soprattutto della Sicilia viene coltivato in terreni salini e irrigato con acque pure saline; la produzione non è elevata ma i frutti assumono un particolare sapore salino-zuccherino ravvivato da una buona presenza di acidità).

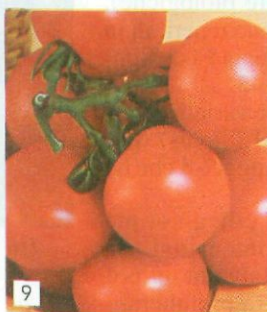
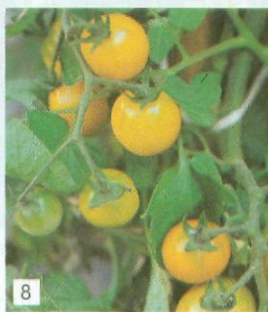
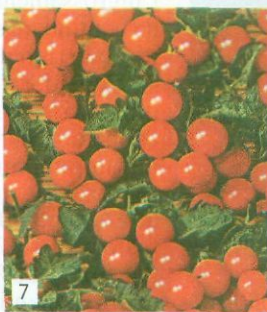
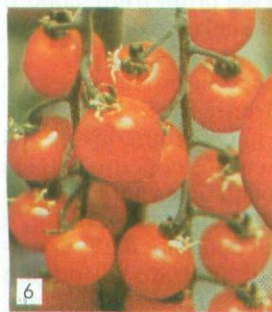
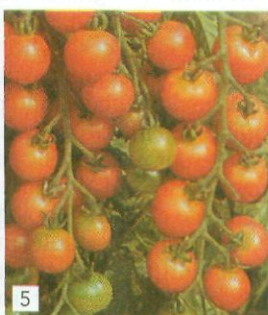
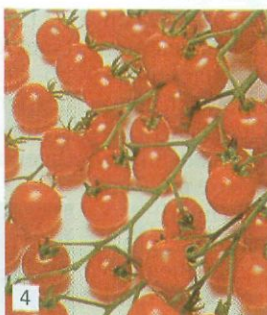
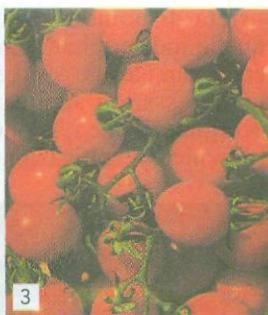
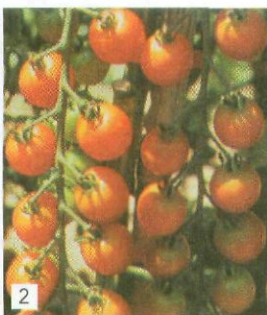
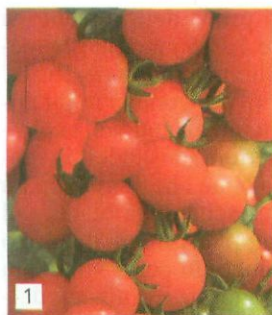
Pianta di pomodoro ciliegino con frutti in vari stadi di maturazione

A parte questa considerazione, il pomodoro ciliegino, se ben coltivato, può fornire un prodotto di ottima qualità anche in un piccolo orto familiare del nord Italia.

IL POMODORO CILIEGINO SI ADATTA A DIFFERENTI CLIMI

Il pomodoro ciliegino presenta una spiccata adattabilità alle differenze climatiche, tanto che riesce bene sia nelle colture protette attuate al sud nel periodo invernale che nelle coltivazioni estive in pieno campo un po' in tutte le regioni italiane.

Può essere coltivato nelle zone in cui cresce la vite arrivando (senza protezioni) sino alle colline che circondano per larga parte la pianura padana, ai 300-400 metri di altitudine, e anche oltre nelle località più riparate. Va ricordato che per iniziare la coltivazione i valori minimi della temperatura non devono scendere sotto i 10-12° C, mentre quelli più idonei per la vegetazione sono sui 21-23° C (si può arrivare fino a 26° C).

Pur avendo esigenze d'acqua in gene-

Le principali varietà di pomodoro ciliegino sono:
1-*Ciliegia o Cherry*
2-*Ciliegia F1*
3-*Suncherry*
4-*Pepe*
5-*Chipano*
6-*Small fry*
7-*Lilliput*
8-*Gold nugget*
9-*Tondino*

re minori rispetto alla maggior parte delle varietà da mensa, è necessario irrigare durante tutto il suo periodo di coltivazione.

LE SUE ESIGENZE IN FATTO DI TERRENO

L'adattabilità del pomodoro ciliegino ai vari tipi di terreno (compresi quelli difficili come sono i suoli sassosi, purché si possa irrigare in modo continuativo) è piuttosto elevata; l'importante è che sia assicurato sempre un rapido sgrondo dell'acqua dalle aiole.

Per quanto riguarda la reazione, i più indicati sono i suoli quasi neutri o poco acidi (pH 6-6,8), ma questo ortaggio può riuscire ugualmente in suoli più acidi (fino a pH 5,5) o più alcalini (pH 7,9).

Il pomodoro ciliegino, come tutti i tipi di pomodoro, è una pianta orticola abbastanza tollerante la salinità, ma solo quando la pianta è adulta, mentre nelle prime fasi di vegetazione si presenta più sensibile.

ECCO QUALI SONO LE PRINCIPALI VARIETÀ

Le varietà di tipo ciliegino (detto anche cherry) si distinguono perchè producono frutti (bacche) di piccole dimensioni (a grandi linee da 10 a 30 grammi) che assomigliano, anche per il vivace colore, alle ciliegie. I frutti sono riuniti in grappoli che ne portano un numero variabile da 10 a 25, ma possono essere più numerosi (oltre 50) nel caso vengano portati da infiorescenze «biforcate» (infiorescenze a cima semplice o composta).

Si possono trovare varietà di pomodoro ciliegino le cui piante crescono di continuo in altezza (varietà indeterminate) e che hanno bisogno di sostegni. Queste sono le più diffuse, ma ve ne sono anche con portamento a cespuglio (varietà determinate, che bloccano cioè la loro crescita in altezza dopo che hanno prodotto un certo numero di infiorescenze). Queste possono essere coltivate anche senza sostegni; in un piccolo orto familiare, però, è più conveniente allevarle impiegando tutori.

La varietà indeterminata maggiormente diffusa viene chiamata Ciliegia o Cherry-**1** (è possibile trovare pure i semi che provengono da colture biologiche). Varietà ibride i cui semi sono reperibili in limitate quantità sono Ciliegia F1-**2**, Suncherry-**3**, Pepe-**4**, Chipano-**5**.

Si possono trovare pure varietà determinate come Small fry-**6**, Lilliput-**7**. Pure determinata è la Gold nugget-**8** che ha frutti di colore giallo oro.

Abbastanza simile al ciliegino, ma con frutti di maggiori dimensioni (da 25-30 a 40-50 grammi), talvolta un po' allungati e con una leggera protuberanza (pizzetto), è il tipo Tondino-**9** (nella maggior parte delle selezioni le piante sono determinate), diffuso specialmente nel meridione. Lo si usa anche per trasformarlo in vari prodotti oppure per conservarlo – generalmente in grappoli – dopo averlo fatto ben asciugare e utilizzarlo quindi durante la stagione fredda.

Pianta di pomodoro ciliegino allevata con due fusti (vedi frecce)

Interessanti sono pure le varietà simili al ciliegino ma con frutto di forma ovale o di un piccolo San Marzano. Vengono chiamati in diversi modi (datterino, oliva, fragolino, ecc.), specialmente a seconda delle varietà e delle zone di produzione. Queste varietà non sono ancora disponibili per i piccoli produttori, anche se talora le piantine si possono trovare presso i vivaisti più riforniti, ma risultano molto interessanti, specialmente i tipi ovali, per il loro aspetto assai attraente, per la loro dolcezza e la conservabilità una volta raccolti.

QUALCHE SUGGERIMENTO PRATICO PER LA SUA COLTIVAZIONE

Le varietà di pomodoro ciliegino (specie quelle indeterminate) possiedono, in genere, un elevato vigore medio, pertanto è necessaria l'applicazione di alcuni accorgimenti che rendono un po' diversa la tecnica di coltivazione rispetto a quella degli altri pomodori da mensa. È consigliabile coltivare i pomodori ciliegini in un'aiola a parte separata dalle altre varietà, perchè specialmente concimazione, irrigazione e allevamento delle piante sono differenti.

Un gruppo di fiori (infiorescenza) di pomodoro ciliegino ne può contenere anche oltre 50

Rotazione. Bisogna attendere almeno 3-5 anni prima di far tornare il pomodoro ciliegino nella stessa aiola e far trascorrere un uguale numero di anni pure dopo la coltivazione di piante della sua stessa famiglia botanica (Solanaceae), cioè melanzana, patata e peperone.

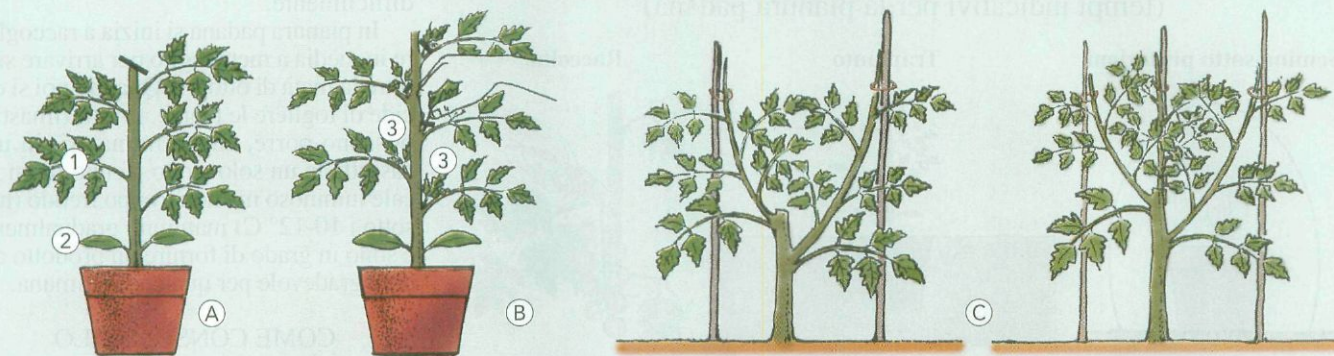
Concimazione organica. Prima dell'impianto si può spargere letame o compost (4-6 chilogrammi di letame o 3-5 chilogrammi di compost maturi per metro quadrato), sebbene nei terreni fertili da tempo coltivati e concimati si possano ridurre le quantità (4 chilogrammi di letame oppure 3 chili di compost per metro quadrato). Non disponendo di letame o di compost si può adoperare letame essiccato-concentrato (o pollina) non superando mai i quantitivi indicati per le singole colture (in media 250 grammi per metro quadrato). Il letame concentrato-essiccato non ha effetti positivi paragonabili a quelli del letame o del compost, tuttavia il suo impiego è sempre consigliabile.

Concimazione minerale. Si possono utilizzare anche concimi organo-minerali (che si trovano con sempre maggiore facilità). I quantitativi vanno, in linea di massima, da 100 a 120 grammi per metro quadrato (bisogna comunque attenersi alle indicazioni fornite dal produttore).

Prima della messa a dimora si possono impiegare concimi minerali a base di fosforo e potassio come per gli altri pomodori da mensa (ad esempio 60-80 grammi per metro quadrato di perfosfato minerale-19 e 40-50 grammi per metro quadrato di solfato di potassio-50); solo in terreni poveri prima dell'impianto si possono interrare 10-15 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26.

⚠ Bisognerà invece contenere gli apporti di concimi azotati nella coltura in atto (in copertura) dosandoli in rapporto alla vegetazione che si svilupperà nel corso della crescita delle piante (ad esempio 4-5 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26 per 4 volte alla distanza di 7-10 giorni, ad iniziare dall'ingrossamento dei primi frutti, apporti da continuare solo nel caso di vegetazione poco rigogliosa).

Considerato che la produzione può protrarsi per oltre tre mesi, si possono adoperare, pure in copertura, invece del nitrato ammonico-26, concimi a lenta cessione (contenenti ad esempio il 15% di azoto ad effetto prolungato, il 9% di fosforo, il 15% di potassio, il 2% di magnesio, il 16% di anidride solforica e microelementi come ferro, boro, rame,

Come potare e allevare il pomodoro ciliegino

A-*Per allevare la pianta con due-tre fusti bisogna togliere (cimare) la sua parte terminale quando ha formato 5-7 foglie vere-***1***, cioè le foglie che si sviluppano dopo le prime due foglioline (cotiledoni)-***2** *che hanno forma e dimensioni molto diverse dalle altre.* **B-***Quando alla base delle foglie crescono i germogli (femminelle)-***3** *si tengono i due o tre più robusti e gli altri si eliminano.* **C-***I germogli, che dovranno diventare i fusti che porteranno la produzione, vanno sostenuti legandoli a piccoli tutori già dalle primissime fasi di crescita altrimenti si potrebbero spezzare; quando si svilupperanno ulteriormente andranno legati ai sostegni definitivi. A sinistra pianta allevata a due fusti e a destra pianta allevata a tre fusti*

manganese e zinco) per 4-6 volte alla dose di 5-7,5 grammi per metro quadrato alla volta con le modalità indicate per il nitrato ammonico-26.

Dato che questi concimi contengono anche fosforo e potassio, è opportuno ridurre un po' i quantitativi distribuiti prima della messa a dimora (ad esempio 55-75 grammi di perfosfato minerale-19 e 35-45 grammi di solfato di potassio-50).

Colture organiche. Nelle colture organiche (biologiche), oltre che letame o compost, si può impiegare un concime contenente guano attenendosi, per le quantità da impiegare, alle istruzioni riportate in etichetta.

Semina. Molte volte si mettono a dimora piantine acquistate già pronte, ma disponendo di semplici protezioni (una doppia finestra, un tunnel freddo) ci si può facilmente produrre da soli le piantine con il pane di terra (semina attorno a metà marzo per trapiantare da fine aprile in poi). È necessario disporre di contenitori alveolati, o vasetti, in materiale plastico e dell'apposito terriccio per semine e trapianti.

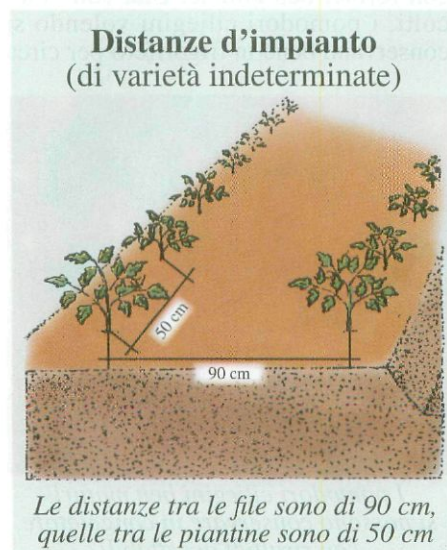
Trapianto. Il periodo di trapianto in pianura padana va in media dalla fine di aprile alla prima decade di maggio. Nelle regioni meridionali, come detto, questo periodo può venire anticipato anche di oltre un mese a seconda del clima delle differenti zone. In genere, dato che le piante possono svilupparsi notevolmente e si allevano due-tre fusti per pianta, è opportuno mettere a dimora non più di due piante per metro quadrato (ad esempio cm 90 tra le file e cm 50 sulla fila). Se si dispone di varietà determinate si può arrivare attorno a tre piante per metro quadrato (cm 80 tra le file e cm 40 sulla fila).

Pacciamatura. È raccomandabile adottare la pacciamatura tanto con teli di materiale plastico scuro, anche degradabili nel terreno, che adoperando paglia.

Irrigazione. Per irrigare è più razionale adoperare le apposite manichette forate che si possono collocare tanto a livello del terreno che sotto la pacciamatura.

L'irrigazione per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi sarebbe da evitare perché, anche contenendo gli apporti, i volumi di acqua che arrivano alle piante potrebbero risultare eccessivi e provocare quindi screpolature e spaccature dei frutti. Se non si può irrigare in altro modo, bisogna apportare acqua con la massima moderazione possibile non alternando periodi in cui il terreno è troppo asciutto con altri in cui viene tenuto molto umido.

L'irrigazione a pioggia deve venire sempre evitata perché può favorire gli attacchi di funghi microscopici e provocare scottature sui frutti.

Distanze d'impianto
(di varietà indeterminate)

Le distanze tra le file sono di 90 cm, quelle tra le piantine sono di 50 cm

Pulizia dalle piante infestanti. Nel caso non si attuasse la pacciamatura, bisogna controllare lo sviluppo delle piante infestanti a mezzo di leggere zappature o erpicature superficiali specialmente nelle prime fasi di crescita delle piantine.

Difesa da malattie e parassiti. Il pomodoro ciliegino presenta in media una buona rusticità, e spesso è possibile ottenere la produzione senza interventi antiparassitari.

Per contrastare eventuali malattie e parassiti presenti sul pomodoro è comunque opportuno far riferimento alla «Guida illustrata alla difesa delle piante dell'orto familiare» allegata al n. 4/2004 di *Vita in Campagna.*

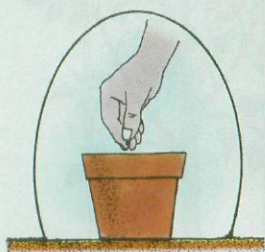
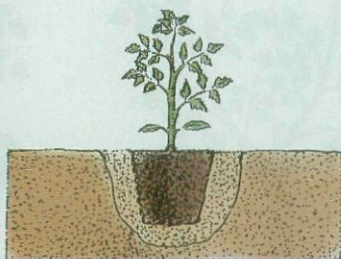
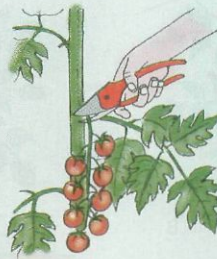
ECCO COME SI ALLEVA

Il vigore medio-elevato o elevato delle varietà di ciliegino e le limitate dimensioni dei frutti hanno suggerito fin dalle prime coltivazioni l'allevamento delle piante tenendo due o tre fusti e non lasciando solo il principale come si fa in genere con le varietà da mensa. In questo modo si crea un equilibrio tra vegetazione e produzione che risulta maggiore come quantità e migliore dal punto di vista gustativo (frutti dolci e ben colorati, senza, o con poche, screpolature o spaccature).

Per ottenere piante con due o tre fusti si esegue la cimatura, cioè si toglie con delicatezza il germoglio principale quando le piantine hanno 5-7 foglie vere (cioè 5-7 foglie oltre le prime due che si formano, dette cotiledoni, che hanno forma e dimensioni molto diverse dalle altre).

Alla base (ascella) delle foglie si sviluppano dei germogli che formeranno i fusti. In rapporto soprattutto alla fertili-

Ciclo di coltivazione del pomodoro ciliegino
(tempi indicativi per la pianura padana)

Semina sotto protezioni	Trapianto	Raccolta
DA METÀ MARZO O POCO OLTRE	DA FINE APRILE ALLA PRIMA DECADE DI MAGGIO	DA METÀ LUGLIO A METÀ OTTOBRE

tà del terreno si terrano due o tre di questi fusti che dovranno venire subito sostenuti con piccoli tutori altrimenti potrebbero rompersi.

Una volta che i fusti sono cresciuti in modo sufficiente, si legano ai sostegni definitivi che dovranno essere alti e robusti. Mettendo a dimora piantine ben sviluppate a fine aprile i fusti possono, in seguito, raggiungere e superare i 2,5 metri di altezza anche in pianura padana; dovranno quindi essere predisposti sostegni di dimensioni adeguate a tale altezza. È consigliabile adottare un sostegno per ogni fusto, tuttavia in mancanza di tutori si possono legare i fusti a un unico sostegno, ma è un'operazione meno razionale.

I due o tre fusti che si allevano devono venire legati ai sostegni a mano a mano che crescono, e bisogna togliere ad ogni singolo fusto i germogli che si sviluppano alla base delle foglie (femminelle) come per le altre varietà di pomodoro da mensa.

Se si dispone di varietà determinate, in un piccolo orto familiare conviene sostenerle, ma è sufficiente un tutore alto fuori terra 100-120 centimetri. In queste non si esegue alcun lavoro di potatura e neppure si tolgono le femminelle e la pianta assume naturalmente una forma a cespuglio.

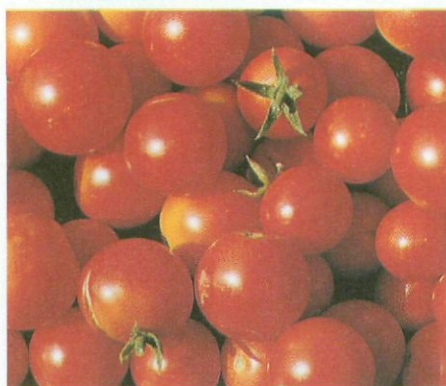
IL POMODORO CILIEGINO RIESCE ASSAI BENE ANCHE IN COLTURA PROTETTA E IN VASO

Il pomodoro ciliegino può riuscire assai bene sotto protezioni, ma dato lo sviluppo che possono raggiungere le piante è necessario disporre di un tunnel alto almeno 2 metri e mezzo. In pianura padana si può trapiantare attorno a metà marzo impiegando piantine con il pane di terra prodotte sotto protezioni riscaldate (con semina nella prima quindicina di febbraio).

È possibile coltivare con successo il ciliegino anche in vaso (almeno 25 centimetri di diametro) adoperando varietà determinate e sostenendo le piante con un tutore.

LA RACCOLTA SI ESEGUE DA METÀ LUGLIO SINO A METÀ OTTOBRE

La raccolta si deve eseguire quando i frutti sono ben maturi. Spesso attratti dalla curiosità, dall'aspetto esteriore o dal desiderio di utilizzarli, si tolgono i pomodori quando i primi frutti sono appena rossi. Invece per assaporare a pieno la qualità del ciliegino bisogna lasciare le bacche più a lungo sulle piante. Un metodo pratico, anche se non particolarmente esatto, per raccogliere frutti di qualità consiste nel lasciare maturare completamente il primo e secondo palco di frutti. Quando quelli del terzo palco sono quasi del tutto rossi allora si può iniziare la raccolta del primo e così via seguendo il procedere della maturazione nei diversi palchi della pianta.

È possibile raccogliere i singoli frutti o l'intero palco fruttifero aiutandosi con forbici ben affilate. Una volta raccolti, i pomodori ciliegini volendo si conservano bene in frigorifero per circa due settimane e, se privi di screpolature e spaccature, marciscono abbastanza difficilmente.

I pomodori ciliegini ben maturi si possono conservare in congelatore con risultati accettabili

In pianura padana si inizia a raccogliere in media a metà luglio per arrivare sino oltre la metà di ottobre. Quando poi si decide di togliere le piante, i frutti rimasti si possono porre, anche immaturi, in una cassetta in un solo strato. Tenuti in un locale luminoso ma non troppo freddo (non sotto i 10-12° C) maturano gradualmente e sono in grado di fornire un prodotto ancora gradevole per qualche settimana.

COME CONSUMARLO

Il pomodoro ciliegino si consuma anche come frutta perché la sua polpa è particolarmente dolce. Si può utilizzare come antipasto o più di frequente in insalata, intero o tagliato a metà. È possibile inoltre, magari solo per prova, preparare del sugo per condire la pasta asciutta e pure il riso lessato, dato il suo sapore particolarmente delicato. Ma la pasta asciutta può venir resa ancora più gradita usando come condimento i pomodori ciliegini crudi (alcuni tagliati), unendo qualche oliva, qualche cappero e solo un po' di olio.

Piacevole e praticato da diversi pizzaioli, ma pure a livello casalingo, è l'uso di unire alla pizza i pomodori ciliegini.

Per la loro forma e il colore rosso acceso si prestano poi benissimo a decorare i più diversi piatti e quindi a rendere più attraenti e colorati pranzi e cene.

Si possono inoltre conservare in congelatore con risultati accettabili (un uso possibile è sulla pizza) e comunque migliori rispetto alla maggior parte delle varietà di pomodoro a frutto grosso.

Giuseppe Cipriani

Di seguito riportiamo l'elenco di alcune ditte sementiere che dispongono di semi di pomodoro ciliegino delle varietà citate nell'articolo; il numero tra parentesi corrisponde alla/e varietà che hanno in catalogo:
– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (**1-4-5-6**), sconto **«Carta Verde»** del 10% sino al 31 ottobre 2005;
– *Franchi Sementi* - Viale G. Matteotti, 18 - 24050 Grassobio (Bergamo) - Tel. 035 526575 - Fax 035 335540 (**7**);
– *Hortus Sementi* - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499 (**1-3**);
– *L'ortolano* - Via Calcinaro, 2425 - 47023 Forlì Cesena - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280 (**1-2**);
– *Oxadis* - Via Cappuccini, 4/B - 26100 Cremona - Tel. 0372 434943 - Fax 0372 435572 (**1-8**);
– *Royal Sluis* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750 (**1-2-9**).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 3-3-2005

I peperoncini ornamentali sono assai decorativi e tutti da mangiare

Il peperoncino è un ortaggio facile da coltivare ed ha molti effetti benefici sul nostro organismo. In questo articolo vi presentiamo il tipo ornamentale e le sue più belle varietà; nei successivi articoli vi indicheremo come coltivarli sia in piena terra che in vaso, e come utilizzarli

Il peperoncino (*Capsicum* varie specie) è uno degli ortaggi di maggior diffusione a livello mondiale. Molti sono i fattori che contribuiscono alla sua presenza in tanti orti e su tanti terrazzi; innanzitutto è facile da coltivare, è particolarmente decorativo, ma soprattutto fa bene alla salute del nostro organismo.

In questo articolo focalizziamo il nostro interesse sui peperoncini ornamentali, cercando di dare risposta ai due più frequenti quesiti degli appassionati e riportando una carrellata di alcune delle più belle varietà reperibili sul mercato ([1]).

I PEPERONCINI ORNAMENTALI SI POSSONO ANCHE MANGIARE?

Questa probabilmente è la domanda più frequente. Innanzitutto bisogna sgombrare il campo dalle errate informazioni;

Quasi tutte le piante di peperoncino ornamentale portano contemporaneamente frutti di diverso colore

infatti, secondo le attuali conoscenze, e fatte salve eventuali intolleranze alimentari o disturbi fisiologici nei confronti del peperoncino, **tutte le specie e varietà di peperoncino ornamentale sono commestibili**. Per quanto riguarda il sapore, i frutti di peperoncino ornamentale sono solitamente più buoni quando sono ben maturi, a parte qualche varietà di cui si consumano i frutti ancora verdi.

SONO TUTTI PICCANTI?

Un'altra frequente domanda riguarda il grado di piccantezza. Si sa, da studi recenti, che la piccantezza varia tantissimo: da varietà dolci, o quasi, si arriva a varietà dei cui frutti basta un morso per restare con la bocca aperta per diversi minuti!

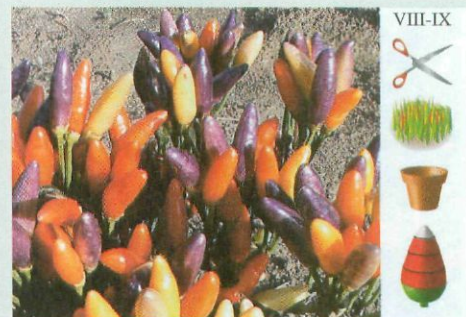
Ciascuna varietà ha il suo grado di piccantezza di riferimento e ce n'è veramente per tutti i gusti, ma non basta. Se si vuole cogliere il massimo contenuto in capsaicina (l'alcaloide responsabile

Continua a pag. 33

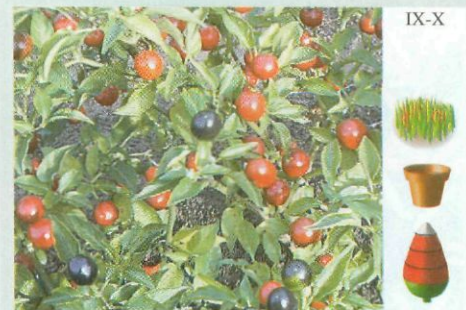
Le più belle varietà di peperoncino ornamentale

Nelle schede che seguono sono riportate le foto che illustrano alcune fra le più belle varietà di peperoncino ornamentale. Ogni foto è provvista di una didascalia che riporta diverse informazioni; a corredo della stessa sono riportati dei simboli (vedi qui a destra) che possono esservi d'aiuto nella scelta delle varietà che più vi possono interessare.

VI-VII ← *Periodo di maturazione*
← *Come mazzetto reciso*
← *Coltivazione in aiole e/o bordure*
← *Coltivazione in vaso*
← *Grado di piccantezza*

Grado di piccantezza
Elevato · *Medio alto* · *Medio* · *Medio basso*

La varietà **Abbraccio** *è un cespuglio alto 30-35 cm e largo 25-30 cm.* ***I frutti*** *sono allungati, lunghi 2-2,5 cm e larghi 0,7-1,0 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 20-25 cm*

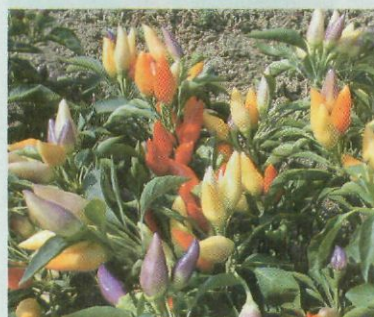
La varietà **Alba** *è un cespuglio alto 25-30 cm e largo 25-40 cm.* ***I frutti*** *sono conici, lunghi 3-5 cm e larghi 1-2 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 20-30 centimetri*

La varietà **Arlecchino** *è un cespuglio alto 35-45 cm e largo 60-70 cm.* ***I frutti*** *sono conici, lunghi 2-3 cm e larghi 0,7-1,2 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante minimo 30-40 cm*

La varietà **Blu di Prussia** *è un alberello ramificato alto 45-50 cm e largo 50-55 cm.* ***I frutti*** *sono tondeggianti, lunghi 1,3-1,7 cm e larghi 1,5-1,8 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 30-35 cm*

*La varietà **Blueberry** è un cespuglio vigoroso alto 60-80 cm e largo 60-70 cm. I **frutti** sono conici, lunghi 2-2,5 cm e larghi 1,2-1,8 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 30-40 cm*

*La varietà **Cedrino** è un cespuglio alto 45-50 cm e largo 40-45 cm. I **frutti** sono molto allungati, lunghi 7,5-8 cm e larghi 1-1,3 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 25-35 cm*

*La varietà **Ciao** è un cespuglio alto 45-55 cm e largo 50-60 cm. I **frutti** sono allungati, lunghi 3,7-4,2 cm e larghi 0,8-1,2 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 30-40 cm*

*La varietà **Crisma** è un alberello alto 60-65 cm e largo 45-50 cm. I **frutti** sono allungati, lunghi 3,5-4 cm e larghi 0,8-1,1 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 30-40 cm*

*La varietà **Daddy** è un cespuglio alto 25-40 cm e largo 25-40 cm. I **frutti** sono conici, lunghi 2,8-3,2 cm e larghi 1,4-1,8 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 25-30 cm*

*La varietà **Ex novo** è un cespuglio alto 50-55 cm e largo 35-40 cm. I **frutti** sono conici, lunghi 2-2,5 cm e larghi 1,5-2 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 25-30 centimetri*

*La varietà **Fantasia** è un cespuglio alto 35-45 cm e largo 40-60 cm. I **frutti** sono allungati, lunghi 2,4-2,8 cm e larghi 0,4-0,6 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 25-30 cm*

*La varietà **Fronda** è un alberello alto 80-90 cm e largo 75-85 cm. I **frutti** sono conici, lunghi 4-4,5 cm e larghi 1,2-1,5 cm. **Distanza consigliata** tra le piante minimo 30-40 cm*

*La varietà **Fueguitos** è un alberello alto 60-65 cm e largo 40-50 cm. I **frutti** sono allungati, lunghi 6-8 cm e larghi 0,7-1,1 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 35-40 cm*

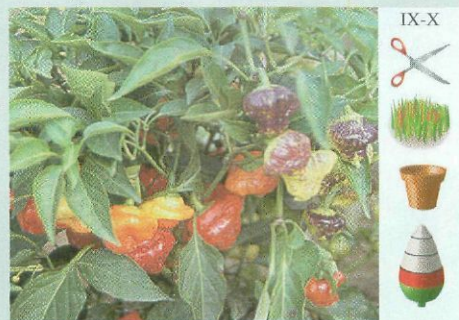
*La varietà **Giovy** è un cespuglio alto 25-30 cm e largo 30-35 cm. I **frutti** sono allungati, lunghi 5,5-6 cm e larghi 0,7-0,9 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 20-25 cm*

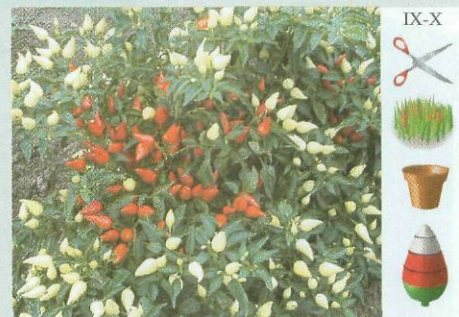
*La varietà **Lingua di fuoco** è un cespuglio alto 20-25 cm e largo 25-35 cm. I **frutti** sono allungati, lunghi 4,5-5 cm e larghi 0,4-0,6 cm. **Distanza consigliata** tra le piante 25-35 cm*

*La varietà **Manolito** è un cespuglio alto 60-65 cm e largo 45-50 cm. I **frutti** sono tondeggianti, lunghi 1,1-1,3 cm e larghi 1,2-1,5 cm. **Distanza consigliata** tra le piante minimo 30-40 cm*

La varietà **Mario** *è un cespuglio alto 20-25 cm e largo 25-30 cm.* ***I frutti*** *sono tondeggianti, lunghi 2-2,5 cm e larghi 1,7-2,2 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 20-25 cm*

La varietà **Nereo** *è un cespuglio alto 50-60 cm e largo 45-60 cm.* ***I frutti*** *sono conici, lunghi 2,1-2,6 cm e larghi 1,1-1,6 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante minimo 30-40 cm*

La varietà **Salamandra** *è un alberello alto 40-50 cm e largo 30-40 cm.* ***I frutti*** *sono allungati, lunghi 5-5 cm e larghi 0,8-1,1 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 25-30 cm*

La varietà **Scozzese** *è un alberello alto 40-45 cm e largo 40-45 cm.* ***I frutti*** *sono a forma di cappello scozzese, lunghi 3-5 cm e larghi 3-5 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 30-35 cm*

La varietà **Sinfonia** *è un cespuglio alto 30-40 cm e largo 30-40 cm.* ***I frutti*** *sono conici, lunghi 4-5 cm e larghi 0,8-1,2 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 25-30 centimetri*

La varietà **Tramonto** *è un cespuglio alto 50-60 cm e largo 60-75 cm.* ***I frutti*** *sono conici, lunghi 3,1-3,6 cm e larghi 1,3-1,7 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 30-35 cm*

La varietà **Violetta** *è un cespuglio alto 25-35 cm e largo 45-60 cm.* ***I frutti*** *sono conici, lunghi 0,5-1 cm e larghi 0,3-0,5 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 25-35 cm*

La varietà **Wally** *è un cespuglio alto 60-65 cm e largo 75-80 cm.* ***I frutti*** *sono conici, lunghi 3,4-3,8 cm e larghi 1,2-1,4 cm.* ***Distanza consigliata*** *tra le piante 30-40 cm*

Segue da pag. 31

della piccantezza dei peperoncini) dei frutti occorre consumarli interamente; infatti il massimo contenuto di capsaicina si trova nella placenta (la parte in cui sono inseriti i semi) e nei setti (le cosiddette costolature o coste interne del frutto) che contengono da 20 a 100 volte più capsaicina della polpa. Queste parti si possono eventualmente eliminare se si gradisce un sapore più delicato.

I PEPERONCINI ORNAMENTALI VANNO COLTIVATI IN PIENO SOLE

La coltivazione dei peperoncini ornamentali riesce bene sia in piena terra che in vaso, basta assicurare loro una posizione in pieno sole.

Per le bordure vanno preferite varietà a portamento cespuglioso e compatto con piante abbastanza ravvicinate sulla fila (da 20 a 30-35 cm a seconda del vigore), al fine di creare una bella e folta massa.

Le varietà più precoci, come ad esempio Alba, Sinfonia e Daddy, sono generalmente quelle più idonee per realizzare bordure basse (20-40 cm di altezza) che si presentano al massimo del loro aspetto in piena estate; l'impiego delle varietà più tardive, come ad esempio Arlecchino, Wally e Tramonto (che sono pure quelle più vigorose), è invece particolarmente consigliato per realizzare bordure più alte (40-80 cm di altezza) che formano masse colorate sino alle prime gelate.

Per realizzare aiole si possono mettere a dimora le piantine a cerchi concentrici o creare contrasti impiegando piante di tipologia diversa e con frutti dai colori assortiti.

Mario Dadomo

([1]) Semi di peperoncino ornamentale delle varietà citate sono reperibili presso l'Accademia del Peperoncino - Via Fausto Gullo, 1 - 87023 Diamante (Cosenza) - Tel. 0985 81130 - Fax 0985 877721 - Sito internet: www.peperoncino.org, alla voce «Semi». Piantine di peperoncino ornamentale delle varietà citate sono reperibili presso l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard - Strada Madonna dell'Aiuto, 7 - 43016 San Pancrazio (Parma) - Tel. 0521 671569 - Fax 0521 672657 - E-mail.: dadomo@stuard.it - Sito internet: www.stuard.it. Le piantine sono disponibili da maggio.

Articoli pubblicati.
- I peperoncini ornamentali sono assai decorativi e tutti da mangiare (n. 4/2005, pag. 31).

Prossimamente.
- Coltivazione e utilizzo.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 9-3-2005

Risposte ai lettori

L'IRRIGAZIONE AUTOMATICA DI ORTAGGI SUL TERRAZZO: COME CALCOLARE LA GIUSTA QUANTITÀ D'ACQUA

Per coltivare degli ortaggi sul terrazzo ho realizzato un impianto di irrigazione con centralina programmabile, con un tubo da 16 mm da cui si dipartono 2-3 gocciolatori per ogni fioriera. Ma dato che non tutte le fioriere hanno le stesse dimensioni e che comunque non tutte le colture assorbono la stessa quantità di acqua, ho il problema di dosare opportunamente la quantità. Ho provato diversi gocciolatori, anche regolabili, ma è comunque una cosa piuttosto problematica. Come corollario al problema, ho la tracimazione dei sottovasi che gocciolano sul terrazzo dell'inquilino sottostante. Ci sono soluzioni già collaudate che risolvono questi problemi?

Fulvio Zerbone
San Filippo del Mela (Messina)

Per risolvere il problema del lettore occorre innanzi tutto dotare l'impianto di **gocciolatori con eguale portata oraria**, che erogano cioè la stessa quantità d'acqua per ora, in modo da non avere per lo stesso impianto gocciolatori che distribuiscono quantità diverse di acqua.

Come seconda operazione bisogna stabilire la **durata dell'irrigazione** giornaliera: allo scopo si mette un solo gocciolatore nella fioriera più piccola e

Esempio di gocciolatore (sopra) *che si può utilizzare sul terrazzo per l'irrigazione programmata con centralina* (a destra)

si calcola il tempo che l'acqua impiega ad arrivare nel sottovaso; il giorno seguente si ripete l'operazione con il vaso già bagnato il giorno precedente e si verifica di nuovo il tempo di arrivo dell'acqua al sottovaso. Si adotta il tempo minore fra le due prove quale durata dell'irrigazione giornaliera.

A questo punto è necessario **classificare le fioriere** in base al volume di terra contenuto (espresso in litri); per esempio, una fioriera di cm 100 x 40 x 30 (altezza) ha un volume di 120.000 centimetri cubici (equivalenti a 12 litri di terra, considerato che un litro di terra occupa un volume di 1.000 centimetri cubici). Per ogni fioriera si metteranno tanti gocciolatori in proporzione al volume di quella più piccola. Se per esempio questa ha una capacità di 12 litri di terreno, un vaso che ne contiene 24 avrà due gocciolatori, uno che ne contiene 36 tre gocciolatori e così via. Per volumi intermedi è meglio inserire un gocciolatore in meno. *(Carlo Cametti)*

Visto in campagna

Quando eseguono la semina non di rado diversi piccoli orticoltori tendono a interrare troppo il seme che quindi fatica a germinare o non germina. Una regola usata in orticoltura da tempi imprecisabili è quella di collocare il seme a una profondità pari al suo spessore. Nei terreni pesanti si può rimanere un po' più in superficie. In genere i semi minuti (sedano, carota, prezzemolo, lattughe, radicchi-cicorie) si coprono solo leggermente, quindi meno di mezzo centimetro. La protezione dei seminati, specialmente di quelli eseguiti per primi a fine inverno-inizio primavera, con tessuto non tessuto rappresenta un aiuto molto efficace per ottenere una germinazione contemporanea e uniforme. (Redazione)

I TERRENI SASSOSI SONO POCO ADATTI PER GLI ORTAGGI

Il terreno del mio orto è alquanto sassoso e, quando eseguo le lavorazioni, cerco di asportare più sassi possibile. Un mio vicino continua a dirmi che la presenza di sassi è utile. A cosa possono mai servire?

Lettera firmata

Il lettore ha ragione: i terreni sassosi sono i meno adatti alle colture orticole, e fa bene ad asportare i sassi dall'appezzamento in cui coltiva ortaggi. Anche se è vero che i sassi e le pietre aumentano la permeabilità dei suoli, è anche vero che rendono difficoltose le lavorazioni e impediscono lo sviluppo di ortaggi importanti come la carota. Oltre a ciò la presenza di molti sassi diminuisce la quantità di terreno di cui le piante possono effettivamente usufruire. Lo spietramento (oggi realizzato con apposite attrezzature che interrano o amminutano sassi e pietre) è sempre stato un lavoro fondamentale per la bonifica di questi suoli.

Più adatte ai terreni sassosi sono in genere le piante arboree anche da frutto (per prima la vite) innestate su idonei portinnesti.

Coltura di melone su terreno sassoso

Ricordiamo che gli apporti di letame per cercare di migliorare questi terreni sono sempre molto utili, purché non siano esagerati e vengano ripetuti nel tempo e accompagnati pur sempre dal lavoro di spietramento. *(Redazione)*

VIVAI CHE VENDONO IL PEPINO

Gradirei conoscere l'indirizzo di aziende che vendono per corrispondenza semi o piantine di pepino.

Fiorenzo Meloni
Aosta

Il pepino *(Solanum muricatum)* è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Solanacee, diffusa nelle regioni andine dell'America Meridionale. Nei climi temperato-freddi del-

Piantina in vaso e frutti di pepino

l'Italia del centro-nord presenta un ciclo colturale annuale o biennale e teme le gelate invernali.

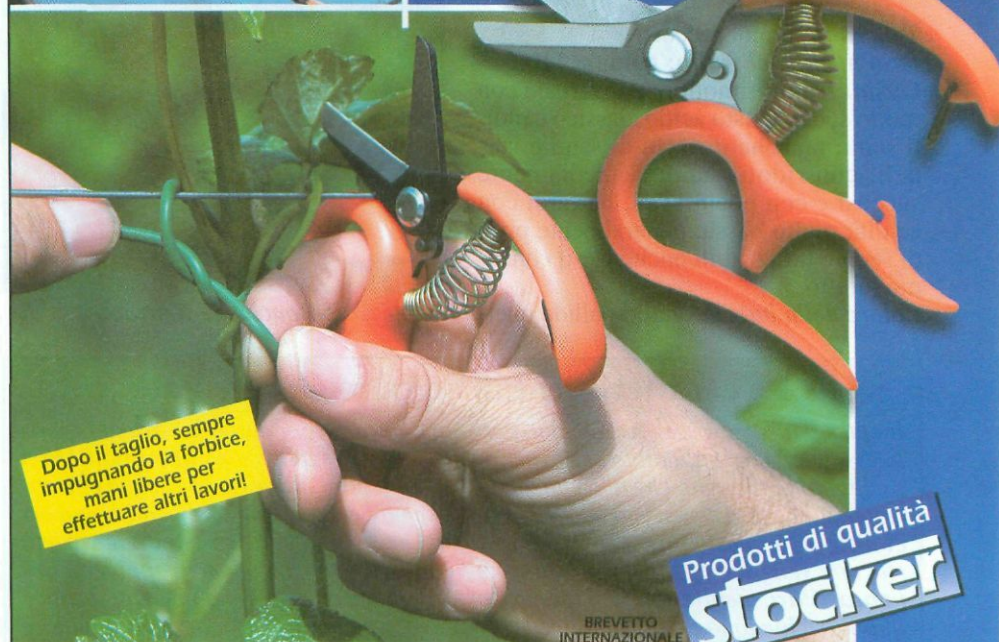
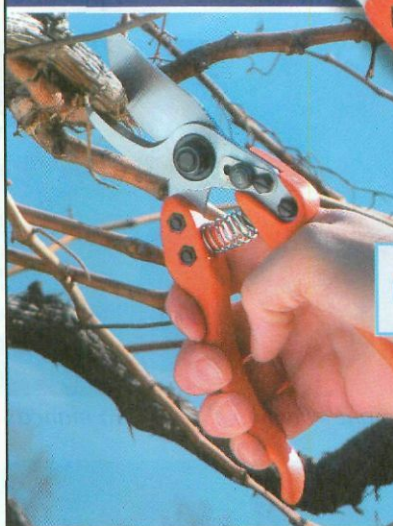
La coltivazione. La coltivazione è semplice e richiede le stesse cure che si prestano alle altre Solanacee (pomodoro, peperone, melanzana, ecc.). La messa a dimora delle piantine avviene nei mesi di aprile e maggio, quando non vi sono più rischi di gelate tardive. Le piante vanno disposte con una spaziatura di 50-60 cm lungo la fila e 100-150 cm tra le file.

➔ Il pepino in genere non richiede trattamenti antiparassitari.

Il frutto, di forma rotonda o allungata a seconda della varietà, presenta un peso medio intorno ai 200 grammi. Dopo la raccolta (da settembre fino alle prime gelate autunnali) può essere conservato in frigorifero per circa due mesi. Viene generalmente consumato allo stato fresco e può accompagnare piatti di salumi o essere incluso nella macedonia.

Le varietà. Le varietà più facilmente reperibili sono:
- *El Camino,* a maturazione tardiva, con frutti piriformi di medie dimensioni;
- *Kane,* a frutti tondi, medi, a maturazione precoce, a elevata produttività;
- *Schmidt,* a frutti di medie dimensioni, di forma ovoidale, con epoca di maturazione intermedia;
- *Temptation,* a frutto grosso e maturazione precoce;
- *Toma,* a maturazione tardiva, con frutti piriformi.

I vivai. Vivai che commercializzano piante di pepino sono i seguenti (le piante sono vendute in contenitore):
- *Azienda Agricola Persea* - Fraz. Ciaixe - 18033 Camporosso (Imperia) - Tel. 0184 294936. **Sconto «Carta Verde» 10% fino al 31-10-2005.**
- *Vivaio Luciano Noaro* - Via Vittorio Emanuele, 151 - 18033 Camporosso (Imperia) - Tel. 0184 288225. **Sconto «Carta Verde» 5% fino al 31-10-2005.** *(Guido Bassi)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 2-3-2005

Le varietà di agrumi, castagno e olivo resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti

Continua in questo numero la rassegna delle varietà di piante da frutto che presentano caratteristiche di resistenza o tolleranza nei confronti dei principali parassiti e che consentono quindi di ridurre il numero di trattamenti antiparassitari. Questa volta prendiamo in considerazione una varietà di limone tollerante il mal secco, le varietà di castagno tolleranti il cancro della corteccia e il mal dell'inchiostro, e le varietà di olivo che nelle varie zone di coltivazione si dimostrano abbastanza resistenti all'occhio di pavone, alla rogna o alla mosca

In questo terzo articolo passiamo in rassegna le varietà di agrumi, castagno e olivo che manifestano resistenza o tolleranza nei confronti dei principali parassiti, varietà citate in calce alle tabelle pubblicate nella «*Guida illustrata alla difesa antiparassitaria del frutteto e vigneto familiare*», suppl. al n. 2/2005. *Nella descrizione delle varietà, alla voce «**Reperibilità**» abbiamo indicato i vivai presso i quali si possono acquistare; gli indirizzi sono riportati a pag. 40.*

Agrumi

1-Limone «Femminello Zagara bianca»

Tollerante il mal secco.
Peso medio del frutto: grammi 110.
Gusto: frutti primofiore e invernale con molto succo, gusto acido classico e molti semi; bianchetti ricchi di semi e verdelli con ridotta acidità, mediamente succosi e con pochi semi; bastardi con acidità molto bassa, generalmente privi di semi e utilizzabili anche per il consumo diretto.
Colore della buccia: giallo-pallido quello dei bianchetti; verdastro quello dei verdelli; giallo carico quello dei bastardi.
Ambiente ottimale di coltivazione: zone calde, litoranee, irrigue e difese dal vento.
Epoca di raccolta: ottobre-novembre per il primofiore; dicembre-marzo per i frutti invernali; maggio per i bianchetti (maiolini); luglio-agosto per i verdelli; i bastardi maturano scalarmente dall'inizio dell'autunno.
Conservabilità: buona sulla pianta; dopo la raccolta, a temperatura ambiente, resistono circa 10 giorni.
Impollinazione: autofertile, cioè non ha bisogno di altre piante impollinatrici.
Reperibilità: nei vivai 1-7.

1-*Limone «Femminello Zagara bianca»*

2-*Bouche de Betizac*

Castagno

2-Bouche de Betizac

Tollerante il cancro della corteccia e il mal dell'inchiostro.
Peso medio del frutto: grammi 30.
Gusto: buono.
Ambiente ottimale di coltivazione: dai 200 ai 750 metri di altitudine.
Epoca di raccolta: 10-15 settembre.
Conservabilità: due mesi.
Impollinazione: Vignols e Primato.
Reperibilità: nei vivai 5-6-9-10-11-13-15-16-19.

3-Giniose

Tollerante il mal dell'inchiostro e il cancro della corteccia.
Peso medio del frutto: grammi 25.
Gusto: mediocre.
Ambiente ottimale di coltivazione: dai 200 ai 500 metri di altitudine.
Epoca di raccolta: 20-25 settembre.
Conservabilità: un mese.
Impollinazione: Tanzawa, Vignols, Primato.
Reperibilità: nel vivaio 15.

4-Marsol

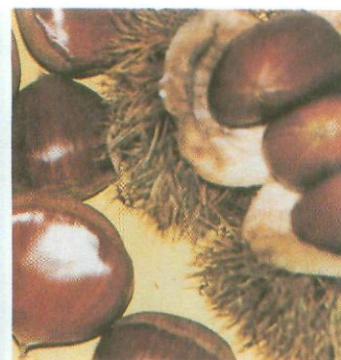
Tollerante il mal dell'inchiostro e il can-

Le caratteristiche delle varietà presentate

In questa nostra rassegna abbiamo preso in considerazione solo le varietà reperibili sul mercato, indicando per ognuna i vivai presso i quali sono disponibili. Non escludiamo, tuttavia, che a livello locale esistano altre interessanti varietà con caratteristiche di resistenza o tolleranza, ma che non vengono abitualmente commercializzate. A questo proposito specifichiamo che sono definite **resistenti** *le varietà che non vengono praticamente attaccate e quindi non richiedono trattamenti antiparassitari, mentre sono soltanto* **tolleranti** *quelle che vengono poco attaccate e quindi richiedono pochi trattamenti. Si tenga comunque presente che la minore sensibilità verso una malattia può manifestarsi in certi ambienti ma non in altri, essendo molte volte determinata da una particolare combinazione di fattori genetici ed ambientali. Si può passare quindi dalla piena resistenza (immunità), alla media resistenza e a diversi gradi di tolleranza.*
Per l'impollinazione sono state indicate, tutte le volte che era possibile, varietà che pure sono resistenti o tolleranti.
*Nella descrizione delle varietà, con la voce «**Conservabilità**» si intende quella realizzata in fruttaio; con la voce «**Epoca di raccolta**» si intende, se non vi sono specificazioni, quella riferita mediamente all'Italia settentrionale.*

3-*Giniose*

4-*Marsol*

5-*Precoce Migoule*

6-*Tanzawa*

cro della corteccia.
Peso medio del frutto: grammi 35.
Gusto: mediocre.
Ambiente ottimale di coltivazione: dai 200 ai 900 metri di altitudine.
Epoca di raccolta: 25 settembre.
Conservabilità: un mese.
Impollinazione: Bouche de Betizac, Vignols, Primato.
Reperibilità: nei vivai 5-9-10-11-15-16-19.

5-Precoce Migoule

Tollerante il cancro della corteccia e il mal dell'inchiostro.
Peso medio del frutto: grammi 25.
Gusto: mediocre.
Ambiente ottimale di coltivazione: dai 200 ai 750 metri di altitudine.
Epoca di raccolta: 15-18 settembre.
Conservabilità: un mese.
Impollinazione: Bouche de Betizac, Vignols, Primato.
Reperibilità: nei vivai 5-11-13-15-16-19.

6-Tanzawa

Tollerante il cancro della corteccia e il mal dell'inchiostro.
Peso medio del frutto: grammi 20.
Gusto: mediocre.
Ambiente ottimale di coltivazione: dai 200 ai 500 metri di altitudine.
Epoca di raccolta: 2-5 settembre.
Conservabilità: 15 giorni.
Impollinazione: Giniose, Primato.
Reperibilità: nel vivaio 5.

7-Vignols

Tollerante il cancro della corteccia e il mal dell'inchiostro.
Peso medio del frutto: grammi 25.
Gusto: buono.
Ambiente ottimale di coltivazione: dai 200 ai 750 metri di altitudine.
Epoca di raccolta: 5-10 ottobre.
Conservabilità: due mesi.
Impollinazione: Bouche de Betizac, Primato.
Reperibilità: nei vivai 9-15.

Olivo

Non si conoscono varietà di olivo completamente resistenti a una malattia. Tuttavia nelle varie zone di coltivazione sono segnalate varietà che si dimostrano abbastanza resistenti all'occhio di pavone (cicloconio), alla rogna o alla mosca. Abbiamo perciò indicato, accanto alla «resistenza» alle malattie, anche la zona dove questa è stata segnalata, avvertendo che quella resistenza potrebbe mancare se vengono modificati certi aspetti tradizionali della coltivazione e, più che mai, se la varietà viene piantata in una zona diversa.

8-Coratina (da olio)

Resistente all'occhio di pavone (Puglia).
Peso medio del frutto: grammi 4 e più.
Ambiente ottimale di coltivazione: collina fertile e irrigua.
Epoca di raccolta: tardiva.
Impollinazione: non sono noti impollinatori specifici.
Vigoria: media.
Reperibilità: nei vivai 1-6-7-11-12-13-14-19.

9-Dolce Agogia (da olio)

Resistente all'occhio di pavone e alla rogna (Umbria).
Peso medio del frutto: grammi 1,2-2.
Ambiente ottimale di coltivazione: collina fertile.
Epoca di raccolta: precoce.
Impollinazione: Moraiolo.
Vigoria: elevata.
Reperibilità: nei vivai 14-19.

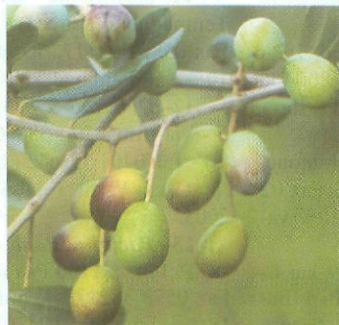
10-Leccino (da olio)

Resistente all'occhio di pavone (Toscana e Veneto).
Peso medio del frutto: grammi 2,5.
Ambiente ottimale di coltivazione: collina.
Epoca di raccolta: precoce.
Impollinazione: Frantoio, Pendolino, Piangente, Morchiaio, Maremmano, Gremignolo di Bolgheri, Trillo.
Vigoria: media.
Reperibilità: nei vivai 1-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-16-18-19.

11-Leccio del Corno (da olio)

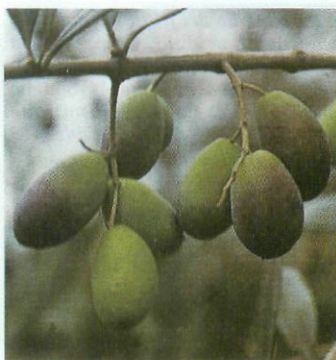
Resistente all'occhio di pavone (Toscana e Veneto).
Peso medio del frutto: grammi 2.

7-*Vignols*

8-*Coratina*

9-*Dolce Agogia*

10-*Leccino*

11-Leccio del Corno

12-Nocellara etnea

13-Ogliarola barese

14-Oliva di Cerignola

Ambiente ottimale di coltivazione: collina.
Epoca di raccolta: molto tardiva.
Impollinazione: Pendolino, Frantoio, Piangente.
Vigoria: media.
Reperibilità: nei vivai 1-12-14-17-19.

12-Nocellara etnea (da mensa)

Resistente alla rogna e alla mosca (Sicilia).
Peso medio del frutto: grammi 4,5-5.
Ambiente ottimale di coltivazione: collina irrigua.
Epoca di raccolta: tardiva.
Impollinazione: Siracusana, Moresca, Biancolilla.
Vigoria: elevata.
Reperibilità: nei vivai 1-6-7-11-14.

13-Ogliarola barese (da olio)

Resistente all'occhio di pavone (Puglia).
Peso medio del frutto: grammi 2,2.
Ambiente ottimale di coltivazione: collina.
Epoca di raccolta: precoce.
Impollinazione: non sono noti impollinatori specifici.
Vigoria: elevata.
Reperibilità: nei vivai 7-13-14-19.

14-Oliva di Cerignola (da mensa)

Resistente alla mosca (Puglia).
Peso medio del frutto: grammi 10.
Ambiente ottimale di coltivazione: collina fertile.
Epoca di raccolta: tardiva.
Impollinazione: Termite di Bietto, Mele, S. Agostino.
Vigoria: media.
Reperibilità: nei vivai 1-7-14-19.

Salvo Manzella
Raffaele Bassi
Giorgio Bargioni

Articoli pubblicati.

- Le varietà di pomacee resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti (n. 2/2005).
- Le varietà di drupacee resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti (n. 3/2005).
- Le varietà di agrumi, castagno e olivo resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti (n. 4/2005).

Prossimamente.

- Le varietà di piante da frutto resistenti o tolleranti le malattie e i parassiti: specie da frutto minori, piccoli frutti, vite.

ELENCO DEI VIVAI PRESSO I QUALI SONO REPERIBILI LE VARIETÀ CITATE

1– *Bertolami A. Vivai Piante* - Strada Statale n. 18 km 382,100 - 88046 Lamezia Terme (Catanzaro) - Tel. 0968 209124-5-6 - Fax 0968 209185. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

2– *Cooperativa Vivaisti Emiliano-romagnoli* - Via Provinciale Cotignola, 29 - 48022 Lugo (Ravenna) - Tel. 0545 35918 - Fax 0545 32381.

3– *Dalmonte Gaspare* - Via Calbetta, 2 - 48018 Faenza (Ravenna) - Tel. 0546 664853 - Fax 0546 22691. Sconto «Carta Verde» del 5% valido fino al 31/10/2005.

4– *Dalmonte Guido e Vittorio* - Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (Ravenna) - Telefono 0546 81037 - Fax 0546 80061.

5– *Flora 2000* - Via Zenzalino Sud, 19/A - 40054 Budrio (Bologna) - Tel. 051 800406 - Fax 051 808039. Sconto «Carta Verde» dell'8% valido fino al 31/10/2005.

6– *Fratelli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

7– *Giannoccaro Vivaio Pietro* - SP 139, km 4 - Contrada Canale - 70010 Sammichele di Bari (Bari) - Tel. 080 8918219 - Fax 080 8917133. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

8– *Grandi Vivai Macaluso Emanuele* - Svincolo Ponte - 92016 Ribera (Agrigento) - Tel. 0925 61877 - Fax 0925 61604. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

9– *Maistrello Antonio* - Via Caovilla, 88 - 35020 Saonara (Padova) - Tel. 049 640555 - Fax 049 8799875. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

10– *Mazzucchi Vivai Piante* - Via Casilina km 61,900 - 03012 Anagni (Frosinone) - Tel. 0775 768143 - Fax 0775 768180. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

11– *Montivivai* - Via per Picciorana - 55010 Tempagnano (Lucca) - Tel. 0583 998115/6 - Fax 0583 998117. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

12– *Omezzoli S. S. Vivai piante ornamentali* - Via Brione, 9 - 38066 Riva del Garda (Trento) - Tel. 0464 551642 - Fax 0464 557188. Sconto «Carta Verde» del 5% valido fino al 31/10/2005.

13– *Pacini & Baldi* - Via S. Pantaleo, 38/A - C.P. 174 - 51100 Pistoia - Tel. 0573 380260 - Fax 0573 382178. Sconto «Carta Verde» del 15% valido fino al 31/10/2005.

14– *Società Pesciatina d'Orticoltura* - Viale Marconi, 53 - 51017 Pescia (Pistoia) - Tel. 0572 444292 - Fax 0572 444293. Sconto «Carta Verde» del 5% valido fino al 31/10/2005.

15– *Vivai Bassi Guido* - Via M. Tonello, 17 - 12100 Cuneo - Tel. 0171 402149 - Fax 0171 634351. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

16– *Vivai F.lli Zanzi di Carlo Zanzi & C.* - Via Ravenna, 558 - 44040 Fossanova San Marco (Ferrara) - Tel. 0532 61161 - Fax 0532 60028. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

17– *Vivai Fiorentini* - Via S. Biagio a Petriolo, 4 - 50145 Firenze - Tel. 055 315660 - 055 318669 - Fax 055 308756. Sconto «Carta Verde» del 10% valido fino al 31/10/2005.

18– *Vivai Martinuzzo Az. Agr.* - Via Filermo, 9 - 33070 Fratta di Caneva (Pordenone) - Tel. 0434 79105 - Fax 0434 799188. Sconto «Carta Verde» del 15% valido fino al 31/10/2005.

19– *Vivai Pietro Pacini* - C. P. 13 - 51017 Pescia (Pistoia) - Tel. 0572 477985 - Fax 0572 478417. Sconto «Carta Verde» del 20% valido fino al 31/10/2005.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 9-3-2005

Asimina triloba, una pianta dai frutti squisiti e facile da coltivare

È una specie che si fa apprezzare per la rusticità in quanto resiste alle basse temperature e, almeno a livello di piccolo frutteto, perché non richiede trattamenti antiparassitari. Può essere coltivata con successo soprattutto nel nostro centro-nord e produce, a partire dalla fine di agosto, squisiti frutti dal sapore esotico

L'*Asimina triloba*, appartenente alla famiglia delle Annonacee, è una pianta originaria del continente americano che trova la sua naturale diffusione nelle regioni centro-orientali degli Stati Uniti.

In queste zone le piante di asimina sono presenti allo stato spontaneo, singolarmente o a piccoli gruppi, lungo le rive dei corsi d'acqua e all'interno delle foreste. La specie *triloba* è l'unico membro della famiglia delle Annonacee in grado di adattarsi ai climi temperato-freddi e può resistere a temperature di 25° C sotto zero.

RAGGIUNGE IN NATURA 5-8 METRI DI ALTEZZA

In natura l'asimina è un arbusto o un albero che può raggiungere a maturità un'altezza variabile tra i 5 e gli 8 metri a seconda delle caratteristiche di fertilità del terreno.

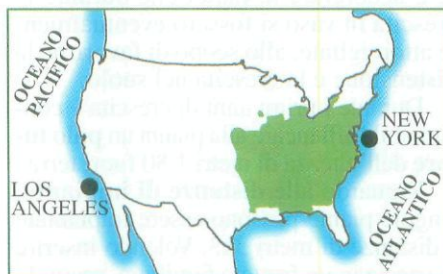
Il suo ambiente ideale di vegetazione è rappresentato da zone a **clima temperato-freddo**, con precipitazioni abbondanti (almeno 800 mm di pioggia all'anno) distribuite uniformemente durante la stagione vegetativa.

La pianta predilige **terreni profondi** e fertili, ma può adattarsi ai terreni compatti di natura argillosa purché sia assicurato un buon drenaggio dell'acqua. I terreni ideali sono quelli con valori di pH compresi tra 7 e 5 (cioè da neutri a poco acidi), ma può essere coltivata anche in terreni moderatamente alcalini (pH 7,5).

FIORISCE IN APRILE E FRUTTIFICA DA FINE AGOSTO

Le **foglie** dell'asimina sono caduche, alterne, di forma obovata allungata e possono misurare fino a 30 cm in lunghezza e 15 cm in larghezza. In autunno le foglie assumono tinte dai colori molto caldi, variabili tra il giallo intenso e l'arancio.

La **fioritura** avviene, in genere, nel mese di aprile (si protrae per circa tre settimane) e precede l'emissione delle foglie. Il fiore dell'asimina è portato da un lungo peduncolo ricadente e presenta sei petali carnosi di colore rosso-violaceo tendente al bruno. L'aroma che la corolla diffonde è sgradevole e non attrae i più comuni insetti pronubi (api e bombi): l'impollinazione ([1]) è affidata in prevalenza all'azione del vento e di insetti come mosche e coleotteri la cui affidabilità non è costante.

I frutti, in numero variabile da uno a otto, sono portati da un robusto peduncolo e originati da un singolo fiore. Nella foto grande: *frutti in fase di maturazione.* Nel particolare: *i frutti sezionati con in evidenza i semi*

L'Asimina triloba è originaria del continente americano e trova la sua naturale diffusione nelle regioni centro-orientali degli Stati Uniti

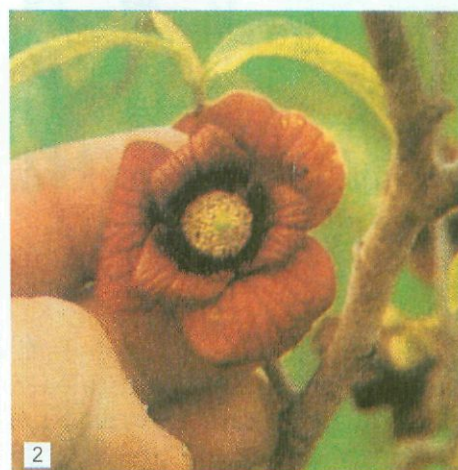
Il **frutto** è una bacca di forma ovale allungata, talvolta quasi sferica o reniforme, del peso di 50-250 grammi a seconda delle varietà. I frutti sono presenti in numero variabile da uno a otto, portati da un robusto peduncolo e originati da un singolo fiore; maturano scalarmente all'interno dello stesso grappolo e tendono a staccarsi una volta maturi. La buccia è liscia, sottile, di colore verde chiaro tendente al giallo a maturazione; la polpa è bianco-giallastra o giallo-aranciata, burrosa, molto aromatica. Il sapore è ricco, unico, frutto della fusione dei gusti di mango, banana e ananas. La raccolta si protrae da fine agosto a tutto settembre-prima metà di ottobre ed è segnalata dal cambiamento del colore della buccia dal verde al giallo e dall'intenerimento della polpa.

All'interno della polpa sono contenute due file di **semi** scuri traslucidi il cui numero può variare da sei a venti a seconda della varietà.

LA PREPARAZIONE DEL TERRENO E LA MESSA A DIMORA

Per i frutticoltori amatoriali sono soluzioni valide l'**aratura** o la **fresatura** della sola striscia che ospita il filare di piante o, semplicemente, lo scavo di una fossa cubica che misuri almeno 60 cm di lato.

Importante è comunque la **concima-**

1-*La pianta di asimina può raggiungere a maturità un'altezza variabile tra i 5 e gli 8 metri a seconda delle caratteristiche di fertilità del terreno.* **2-***Il fiore dell'asimina presenta sei petali carnosi di colore rosso-violaceo tendente al bruno*

A-*Prima di procedere alla messa a dimora è necessario portare in evidenza le radici più esterne disfacendo con prudenza la parte superficiale del pane di terra allo scopo di poter districare e accorciare le radici che si fossero eventualmente attorcigliate (vedi freccia) per favorirne la distensione e la crescita nel suolo.* **B**-*All'atto dell'impianto si deve provvedere a mantenere il bordo superiore del pane di terra allo stesso livello del piano del campo*

zione di fondo o di arricchimento, da eseguirsi prima delle lavorazioni del terreno o della messa a dimora delle piante.

In particolare, nel caso di *impianto a filare*, vi consigliamo di distribuire e interrare, per 1 metro quadrato di superficie, 4-5 kg di letame bovino maturo, 60-70 grammi di perfosfato minerale-19, 40-50 grammi di solfato di potassio-50 entrambi a diretto contatto con il letame.

Nel caso si proceda allo *scavo di singole buche* si consiglia di distribuire sul fondo della buca: 10-15 kg di letame bovino maturo, 1 kg di perfosfato minerale-19, 1 kg di solfato di potassio-50 (il tutto va coperto con uno strato di terra per evitare che le radici vengano a diretto contatto con i fertilizzanti). In ogni caso, all'atto dell'impianto si deve provvedere a riempire parzialmente la buca scavata in misura tale che il bordo superiore del pane di terra sia mantenuto allo stesso livello del piano del campo.

Le foglie, che sono caduche, in autunno assumono tinte dai colori molto caldi, variabili tra il giallo intenso e l'arancio

Utilizzando piante con il pane di terra la **messa a dimora** (trapianto) può essere eseguita in qualsiasi periodo dell'anno. Prima di procedere alla messa a dimora, una volta estratto il pane di terra dal contenitore, è necessario districare e accorciare le radici che durante la crescita in vaso si fossero eventualmente attorcigliate, allo scopo di favorirne la distensione e la crescita nel suolo.

Durante i primi anni di crescita è consigliabile affiancare alla pianta un **palo tutore** dell'altezza di metri 1,80 fuori terra.

Riguardo alle **distanze di impianto**, singole piante possono essere trapiantate a distanze di metri 3x3. Volendo inserire la specie in un frutteto familiare, secondo una disposizione a filare, le distanze d'impianto raccomandabili sono di 4,5-5 metri tra le file e di 2,5-3 metri lungo il filare.

LE VARIETÀ DISPONIBILI IN ITALIA NON SONO MOLTE

La maggior parte delle varietà di *Asimina triloba* disponibili per la frutticoltura amatoriale sono state selezionate negli Stati Uniti a partire dal 1950 sulla base dell'individuazione di cloni spontanei con buone caratteristiche produttive. Tra le varietà disponibili sul nostro mercato ricordiamo:

– ***Davis***, varietà autosterile (deve essere impollinata da un'altra varietà), a frutto molto grosso, di media produttività, buon sapore.

– ***Overleese***, varietà autosterile (deve essere impollinata da un'altra varietà), a frutto grosso, di buona produttività, buon sapore.

– ***Prolific***, varietà autosterile (deve essere impollinata da un'altra varietà), a frutto medio-grosso, di elevata produttività, ottimo sapore.

– ***Sunflower***, varietà autofertile (una sola pianta produce frutti), a frutto molto grosso, dotata di elevata e costante produttività, ottimo sapore.

– ***Prima 1216***, varietà autofertile (una sola pianta produce frutti), di origine italiana, a frutto molto grosso, dotata di elevata e costante produttività, buon sapore.

Al fine di garantire una buona e costante produttività è comunque consigliabile utilizzare almeno due varietà diverse e, nel caso interessi coltivare una sola pianta, orientare la propria scelta tra quelle autofertili come la Sunflower. I vivai segnalati in calce offrono una buona disponibilità delle varietà citate.

LE PRINCIPALI CURE COLTURALI

Ricordiamo che per portare a compimento il ciclo produttivo (dalla fioritura alla maturazione del frutto) l'asimina richiede almeno 160 giorni liberi dal gelo, condizione questa rispettata su tutto il territorio italiano a quote inferiori agli 800 metri.

⚠ In alcune aree meridionali o insulari con clima invernale molto mite possono, tuttavia, manifestarsi problemi di produttività legati alle elevate esigenze di fabbisogno di freddo (numero di ore con temperature comprese tra 2° e 9° C necessario alla schiusura primaverile delle gemme) della specie.

Potatura. Le giovani piante di asimina non richiedono interventi di potatura nei primi 3-4 anni di crescita, se non quelli necessari a eliminare eventuali polloni emessi al piede della pianta e a correggere sbrancature dovute all'azione di agenti atmosferici (neve, vento). È anche consigliabile mantenere la prima impalcatura a un'altezza di 90-100 cm da terra, eliminando in febbraio con taglio raso al tronco le branche poste ad altezza inferiore.

A partire dal 5-6° anno dall'impianto si può procedere a una potatura di diradamento della chioma volta a garantire la migliore disposizione delle branche e un'uniforme distribuzione della luce all'interno della chioma.

Per favorire la migliore disposizione spaziale delle branche lungo l'asse principale può rendersi necessario l'uso di distanziali atti a correggere gradualmente l'angolo di inserzione delle branche sul tronco. Allo scopo si possono utilizzare porzioni di rami forgiati a forcella e ricavati dal legno di potatura (vedi le foto alla pagina seguente).

⚠ **Irrigazione.** Nelle località in cui le piogge nel periodo estivo sono scarse o assenti è indispensabile provvedere all'irrigazione per integrare le per-

È consigliabile mantenere la prima impalcatura a un'altezza di 90-100 cm da terra, eliminando con taglio raso al tronco le branche poste ad altezza inferiore. Nelle foto: *alberello prima* **(1)** *e dopo l'operazione* **(2)**. *Si può anche notare l'applicazione di distanziali (vedi particolare) allo scopo di favorire la migliore disposizione spaziale delle branche lungo l'asse principale*

dite dovute all'intensa evapotraspirazione. La somministrazione di acqua deve rendersi disponibile a intervalli regolari dal periodo che va dal mese di maggio all'inizio del mese di settembre.

Concimazione. L'asimina si giova molto dell'apporto di sostanza organica che può essere fornita, ad anni alterni, sia sotto forma di letame maturo bovino (alla dose di 20-25 kg/pianta) sia sotto forma di compost organico secco (alla dose di 2 kg/pianta).

In fase di allevamento (fino al 6° anno) si può distribuire in primavera un concime composto del tipo 20-10-10 (con zolfo) alla dose di 400 grammi per pianta. In fase di produzione (dopo il 6° anno) si può distribuire invece un concime composto del tipo 15-9-15 (con magnesio e zolfo) alla dose di 800-1.000 grammi per pianta.

La distribuzione va effettuata spargendo, e interrando per quanto possibile, il fertilizzante a partire da una distanza di 50 cm dal tronco della pianta per un raggio di circa due metri.

Trattamenti antiparassitari. La coltivazione dell'asimina non richiede il ricorso all'uso dei fitofarmaci. Da ricerche condotte negli Stati Uniti è emerso che le sue foglie, i semi e la corteccia contengono una sostanza che esplica una potente azione insetticida. Nei nostri ambienti di coltivazione la pianta ha evidenziato un'estrema rusticità e resistenza ai parassiti che la segnalano come specie ideale per la frutticoltura familiare e amatoriale.

LA RACCOLTA DEI FRUTTI E IL LORO UTILIZZO

La maturazione e la raccolta dei frutti avvengono da fine agosto a tutto il mese di settembre fino alla prima metà di ottobre (si raccolgono dai 2 ai 15 kg per pianta). Una volta raccolti, i frutti presentano una conservazione a temperatura ambiente di due-tre giorni, trascorsi i quali la buccia tende a inscurirsi e la polpa assume un caratteristico retrogusto più marcato, non sempre gradito. È anche possibile raccogliere i frutti allo stadio iniziale di maturazione e conservarli all'interno di un frigofero domestico per due-tre settimane.

Il frutto è ricco di energia (fornisce 80 calorie per ogni 100 grammi di polpa) e di vitamine (vitamina C, A, gruppo B); apporta potassio, calcio, fosforo, magnesio, ferro, zinco, rame.

L'utilizzo principale dei frutti è legato al consumo allo stato fresco. Il modo più comodo per gustarne il sapore unico e avvolgente consiste nel tagliare le bacche trasversalmente in due metà e dedicarsi a svuotare la coppa di polpa profumata con un cucchiaino.

Guido Bassi

(1) Il fiore dell'asimina è ermafrodita, cioè possiede al suo interno sia gli organi riproduttivi femminili sia quelli maschili. L'autofecondazione è, però, poco frequente a causa del fenomeno della dicogamia che si manifesta con uno sfasamento temporale tra la maturità della parte maschile e quella della parte femminile. Per questo, tranne eccezioni (varietà autofertili), è necessaria l'impollinazione incrociata tra varietà diverse come quelle citate nel testo.

Indirizzi di vivai che dispongono delle varietà di *Asimina triloba* citate nel testo (vi consigliamo sempre di informarvi sulle effettive disponibilità previa telefonata):

– *Azienda Agricola Gonella Fabrizio* - Strada Castello di Mirafiori, 60 - 10135 Torino - Tel. 011 346367 - Fax 011 3979292 (non vende per corrispondenza).

– *Azienda Agricola Montanari Domenico* - Via Casenuove, 4 - 48018 Faenza (Ravenna) - Tel. 0546 634223 - Fax 0546 33298 (vende anche per corrispondenza). **Sconto «Carta Verde» 10% fino al 31-10-2005.**

– *Azienda Agricola Persea* - Fraz. Ciaixe - 18033 Camporosso (Imperia) - Tel. 0184 294936 (vende anche per corrispondenza). **Sconto «Carta Verde» 10% fino al 31-10-2005.**

– *Vivaio Clorofilla di Mario Pria e Luca Speciani* - Via Liberazione, 70 - 20068 Peschiera Borromeo (Milano) - Tel. e fax 02 5470365 (vende anche per corrispondenza).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-3-2005

Ciclo di coltivazione dell'Asimina triloba

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Messa a dimora	▬	▬	▬	▬	▬	▬	▬	▬	▬	▬	▬	▬
Fioritura				▬								
Maturazione								▬	▬	▬		

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese

Risposte ai lettori

PER OTTENERE FRUTTI DA UNA PIANTA DI ACTINIDIA ISOLATA SI DEVE INNESTARLA

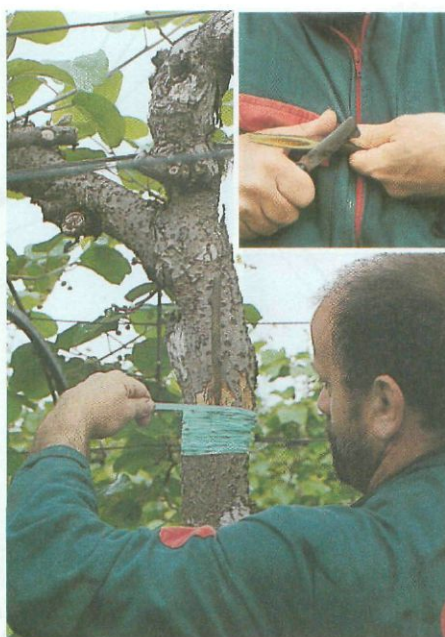
Cinque anni fa ho piantato un'actinidia vicino alla mia casa in collina. Al vivaio mi avevano detto che avrebbe fruttificato anche da sola (non ho lo spazio per due piante). La pianta, però, nonostante fioriture molto generose, non dà frutti. Da cosa può dipendere?

Santina Cernetig
Padova

L'actinidia è una pianta dioica. Ciò significa che i fiori maschili e femminili sono portati separatamente da individui maschio e individui femmina. Per ottenere la formazione dei frutti, quindi, occorre piantare assieme agli individui femmina almeno un individuo maschio che consenta la fecondazione dei fiori femminili.

Cosa si può fare, però, nel caso della lettrice che non ha lo spazio per un'altra pianta? Prima di tutto si deve accertare se la sua pianta è maschile o femminile. La distinzione è possibile solo esaminando i fiori, mentre risulta alquanto difficile osservando la vegetazione.

I **fiori femminili** hanno i petali di colore bianco candido con al centro gli stigmi (dei filamenti) bianchi contornati da stami e antere di color crema. I fiori sono spesso singoli e su di un germoglio normalmente se ne contano da 3 a 6. In qualche caso i piccioli fiorali possono portare due o al massimo tre fiori. I rami, poi, durante l'inverno, hanno un colore marrone scuro e normalmente non sono pelosi.

***Actinidia:** fiori femminili* **(1)** *e maschili* **(2)** *a confronto. Per distinguere facilmente le piante maschili basta osservare in essi la presenza dei peduncoli fiorali (vedi frecce) che rimangono attaccati ai rami dopo la caduta dei fiori* **(3)**

L'innesto laterale «a becco di luccio» può essere adottato con successo per l'actinidia (vedi testo)

I **fiori maschili** sono riuniti in grappoli di 3 e più e ogni germoglio porta oltre 15 fiori. I petali e gli stami sono di un colore bianco sporco nella maggior parte delle varietà. La fioritura maschile è spesso anticipata di alcuni giorni rispetto a quella femminile. I rami, poi, durante il periodo invernale, hanno una colorazione più chiara e sono quasi sempre ricoperti di una fitta e grossolana peluria. Dopo la fioritura i fiori cadono lasciando attaccati ai rami i peduncoli. Questi sono dei piccoli filamenti, lunghi un paio di centimetri, che permangono anche dopo la caduta delle foglie per tutto l'inverno. Sono localizzati alla base dei rami e spesso questo rimane un motivo di distinzione tra maschi e femmine.

L'innesto. Stabilito se la pianta è maschio o femmina, per risolvere il problema della produzione si deve ricorrere all'innesto. Il tipo di innesto consigliato è quello laterale foggiato *«a becco di luccio»* che si esegue in aprile dopo il pianto, cioè quando dai tagli fatti sul legno non esce più linfa. Il legno da innestare va prelevato durante l'inverno e conservato con le gemme rivolte verso l'alto in sacchetti di nailon neri e in ambiente freddo (da 0° a 10° C):

– *se la pianta è femmina*, si può innestare un rametto maschile sul fusto all'altezza di metri 1,50 e allevarlo come fosse un ramo a frutto femminile, cioè ogni anno con la potatura secca, quando le foglie sono cadute, si lascia un solo ramo a fiore;

– *se invece la pianta è un maschio*, si deve innestare sempre a metri 1,50 da terra un rametto femminile, eliminando successivamente tutta la parte maschile quando l'innesto sarà attecchito e avrà raggiunto un sufficiente sviluppo. Sotto l'innesto si alleverà un ramo maschile che con la potatura secca invernale verrà tagliato come detto in precedenza. *(Giovanni Rigo)*

LA STIMA DELL'ETA DI UN VECCHIO PERO

Vi invio delle foto di una pianta di pero sperando che attraverso di esse sia possibile una stima, anche approssimativa, dell'età della pianta. Il diametro alla base del tronco è di cm 28, il diametro medio del fusto è di cm 17, l'altezza dell'albero è di metri 3,20. Vi fornisco anche alcuni dati essenziali sul luogo di crescita: inverno non eccessivamente rigido (mai temperature inferiori a meno 9-10° C), terreno di collina siccitoso durante l'estate e con tante pietre.

Andrea Nardelli
San Pietro Infine (Caserta)

Abbiamo esaminato le foto inviate e ci pare di capire che in quel terreno pietroso e siccitoso qualunque albero cresca molto lentamente.

Pero: **1**-*La pianta di pero del lettore ha un'età di almeno 40 anni.* **2**-*Punto che evidenzia la saldatura di un innesto eseguito molti anni fa*

Riteniamo che il pero (foto **1**) abbia almeno 40 anni, ma potrebbe averne molti di più tenendo appunto conto delle condizioni di terreno e di clima in cui si trova. In particolare appare che la pianta è stata innestata in alto sul tronco di un «selvatico», con un innesto effettuato nel punto in cui si vede la mano nella foto **2**. Che fosse un «selvatico» si arguisce dal fatto che nella foto **1** si vedono, più o meno a metà tronco (vedi freccia nella foto), a destra guardando la foto e all'altezza delle spalle del signore con la maglia gialla, due rametti che sembrano spinosi e che per questo danno appunto l'idea della pianta «selvatica». *(Giorgio Bargioni)*

IL NOCE NON È UNA PIANTA CHE PUÒ OSPITARE (SIMBIONTE) IL TARTUFO

Dieci anni fa ho impiantato un noceto (circa 250 piante). Ora un amico mi ha suggerito di «micorrizare» le radici con il tartufo. Vorrei sapere se è vero che si può fare, quanto costa e come si effettua questo intervento.

Romano Biagio
Teana (Potenza)

Precisiamo subito che il noce non è una pianta simbionte del tartufo: le sue radici non possono infatti ospitare le micorrize (cioè gli organi riproduttivi) del tartufo.

In ogni caso, anche qualora si avessero delle specie di piante potenzialmente tartufigene, non è consigliabile effettuare alcun trattamento alle radici di alberi già messi a dimora. Anche se sperimentalmente e con opportuni accorgimenti è stato possibile ottenere, in pieno campo, brevi tratti di radici micorrizate con il tartufo, non esiste attualmente un metodo pratico che possa dare dei buoni risultati.

È già molto difficile ottenere piante ben micorrizate in ambiente protetto e semisterile, figuriamoci in pieno campo! *(Francesco Meotto)*

Tartufo nero (**1**) *e sua micorriza (qui ingrandita circa 15 volte)* (**2**). *La micorriza è il punto di scambio di sostanze (simbiosi) tra tartufo e pianta ospite*

COLOMBI CHE IN PRIMAVERA DIVORANO LE GEMME DELLE VITI

Vorrei che mi indicaste come difendere il mio vigneto familiare dall'assalto dei colombi che avviene non appena si formano le gemme, di cui sono avidi. Gli assalti poi si rinnovano non appena la vite, potata a sperone, riforma faticosamente le gemme con pregiudizio della fruttificazione e della corretta emissione dei tralci.

Laura Lanteri
Ceriana (Imperia)

I colombi sono uccelli che sanno essere dannosi: ne sanno qualcosa i coltivatori di girasole o di soia vicino alle grandi città; o gli abitanti delle città storiche dove spesso l'eccesso di questi pennuti causa problemi alla vita quotidiana e alla buona conservazione di stabili e monumenti.

I colombi sono tra l'altro intelligenti, abitudinari e non hanno timori nei confronti dell'uomo.

Le misure di prevenzione sono normalmente poco efficaci e non si conoscono repellenti veramente capaci di tenerli lontani. Riguardo al problema del lettore, in assoluto la protezione migliore (se le dimensioni del vigneto lo consentono) è quella di adottare delle *reti anti-uccello* facilmente reperibili nelle rivendite di prodotti per l'agricoltura.

Rete anti-uccello utilizzabile per proteggere le piante in coltivazione

Le stesse reti potranno essere vantaggiosamente utilizzate anche in prevendemmia contro gli storni e parzialmente contro vespe e calabroni. *(Roberto Miravalle)*

L'utilizzo di decespugliatori e bordatori in tutta sicurezza e comfort

Al momento dell'acquisto di un nuovo decespugliatore o bordatore è importante accertarsi che porti il marchio «CE», che sia provvisto della dichiarazione di conformità del costruttore e che sia presente il libretto di uso e manutenzione, nel quale sono contenute le istruzioni per l'utilizzo in sicurezza, che l'operatore deve conoscere prima di iniziare il lavoro. I consigli per operare correttamente

Come è ormai noto ai più, dal 1° gennaio 1995 tutte le macchine utilizzate in agricoltura devono essere conformi alle norme contenute nella direttiva 89/392/Cee, meglio conosciuta come «Direttiva macchine». Il campo di applicazione di questa norma comunitaria è estremamente vasto e comprende anche le attrezzature per il giardinaggio.

La presenza della marcatura «CE» è obbligatoria e garantisce la rispondenza del mezzo alla norma sopra citata. Si tratta, in pratica, di un'autocertificazione del produttore, con l'assunzione di tutte le responsabilità in tema di sicurezza rispetto a quel prodotto.

COSA VALUTARE AL MOMENTO DELL'ACQUISTO

Al momento dell'acquisto verificate dunque la **presenza del marchio «CE»** che non è da confondere con altri marchi («GS-TUV», «VDE», ecc.), che sono volontari e che vengono rilasciati da enti diversi, su incarico della ditta costruttrice, a fini di prestigio commerciale.

Generalmente i decespugliatori (in questa grande categoria sono compresi anche i cosiddetti bordatori, cioè i modelli di minore prestazione usati di solito per rifinire il lavoro del rasaerba) sono prodotti in serie; in questo caso, un'ulteriore garanzia di rispondenza alle caratteristiche dichiarate è che la ditta produttrice sia in possesso di una delle **certificazioni di qualità** definite secondo le norme ISO 9000.

Essendo queste macchine condotte a mano, con una massa che può essere anche notevole (fino a 10 kg), particolare attenzione è stata posta dai costruttori nel **ridurre al minimo possibile l'affaticamento dell'operatore**. Nei modelli più semplici, è stata curata la collocazione relativa delle varie componenti, per assemblare un insieme bilanciato, tale da consentire una corretta gestualità nell'operazione di sfalcio (**A**). Per lavorare nelle condizioni il più possibile confortevoli, l'asta deve essere inclinata di 35° rispetto alla verticale. Per permettere a operatori di taglia diversa di operare correttamente, il manubrio può essere fissato in diversi punti rispetto all'asta. Inoltre, l'asse del manubrio (che presenta differenti conformazioni per adattarsi a stili di impugnatura diversi dell'attrezzo) non dovrebbe essere perpendicolare all'asta, ma inclinato di pochi gradi (7° può essere considerato un valore ottimale), affinché il gruppo di taglio si trovi esattamente davanti allo sguardo dell'operatore, in modo da permettergli un raggio d'azione ottimale e in definitiva una maggior capacità lavorativa (**1**, *al centro*). Per ottimizzare anche la presa, il manubrio può ruotare ed essere così inclinato in posizioni diverse rispetto al piano verticale (**1**, *a destra*) e deve poter essere fissato asimmetricamente rispetto all'asta (**1**, *a sinistra*), per un posizionamento naturale dei polsi e delle braccia. Per scaricare dalle braccia il peso dell'intero attrezzo (soluzione molto utile specie in caso di utilizzi prolungati), alcuni costruttori offrono **una cinghia che ripartisce il carico in modo ottimale sulle spalle, in vita e sul bacino (2)**. È importante che tale accessorio abbia ampie possibilità di regolazione, per adattarsi alle taglie più diverse, che sia facile da indossare e da togliere, anche con i guanti, che l'insieme sia stabile e robusto (fermagli, passanti e cinturini non si devono staccare o sfilare durante il lavoro), e che sia presente un cuscino ammortizzatore in corrispondenza del bacino, che riduca efficacemente lo stress su questa parte del corpo.

Il lavoro con il decespugliatore può divenire ulteriormente gravoso in climi freddi e umidi: per diminuire il disagio,

A-*Nei decespugliatori più semplici è stata curata la collocazione relativa delle varie componenti, per assemblare un insieme bilanciato e consentire una corretta gestualità nell'operazione di sfalcio*

1-*L'asse del manubrio (che presenta differenti conformazioni per adattarsi a stili di impugnatura diversi dell'attrezzo) non dovrebbe essere perpendicolare all'asta, ma inclinato di pochi gradi (7° è un valore ottimale), affinché il gruppo di taglio si trovi esattamente davanti allo sguardo dell'operatore, in modo da permettere un raggio d'azione ideale e in definitiva una maggior capacità lavorativa* (disegno a sinistra). *Per ottimizzare anche la presa, il manubrio può ruotare ed essere così inclinato in posizioni diverse rispetto al piano verticale* (disegno a destra) *e deve poter essere fissato asimmetricamente rispetto all'asta* (al centro), *per un posizionamento naturale dei polsi e delle braccia*

2-*Per scaricare dalle braccia il peso dell'intero attrezzo (soluzione utile specie in caso di utilizzi prolungati), alcuni costruttori offrono una cinghia che ripartisce il carico in modo ottimale sulle spalle, in vita e sul bacino. È importante che sia presente un cuscino ammortizzatore in corrispondenza del bacino, che riduca efficacemente lo stress su questa parte del corpo.* **3**-*Il lavoro con il decespugliatore può divenire gravoso in climi freddi e umidi: per diminuire il disagio, alcuni costruttori offrono impugnature riscaldate con termostato di regolazione.* **4**-*Riguardo ai decespugliatori a trasmissione flessibile è bene preferire quei modelli che consentono il miglior livello di comfort dello zaino, grazie a un'attenta progettazione ergonomica e a specifiche imbottiture*

alcuni costruttori offrono al riguardo una «chicca», rappresentata da **impugnature riscaldate con termostato di regolazione (3)**. Su una delle due impugnature, è presente anche un pratico comando del regime motore da azionare con il pollice, senza staccare né allentare quindi la presa della macchina.

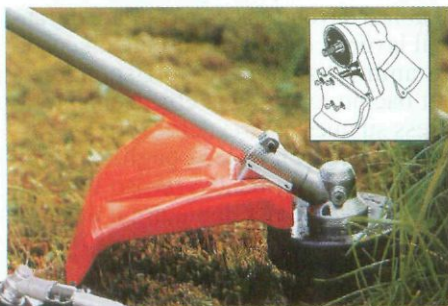
Alcuni degli accorgimenti illustrati (come l'ottimizzazione della dislocazione dei pesi) rappresentano ormai la norma sui modelli a zaino. Anche qui però ci sono differenze: per esempio, è bene concentrare l'attenzione sulle **caratteristiche dello zaino portamotore**, scegliendo quei modelli che consentono il miglior livello di comfort, grazie a un'attenta progettazione ergonomica e a generose imbottiture **(4)**.

Oltre al contatto accidentale con organi in movimento o parti calde, il più comune rischio professionale cui si va incontro nell'uso del decespugliatore è il **lancio di oggetti proiettati violentemente all'esterno**, a causa della veloce rotazione delle lame o dei fili. Gli organi lavoranti devono perciò sempre essere provvisti di un'adeguata protezione, per impedire (o quantomeno limitare fortemente) che sassi, rametti o altri corpi contundenti colpiscano l'operatore o altre persone che si trovano nelle vicinanze. Lo schermo o guscio di protezione (in materiale plastico o metallo) è normalmente solidale alla testina terminale **(5)**, risultando quindi un pezzo dedicato a quel modello, e quindi funzionale alla lama o alla testina a filo che è montata. Con riferimento alle normative vigenti, questo è un obbligo da rispettare per tutti i modelli nuovi. Diversa è la questione per i modelli obsoleti, ma ancora funzionanti: in tale evenienza, se non esiste una protezione, è possibile montare uno **schermo di tipo universale**, cioè adattabile in teoria a diversi modelli di decespugliatore, perché fissato direttamente sull'asta (**5**, *in basso a sinistra, vedi freccia*). In questo caso, bisogna assicurarsi che il tipo di materiale, lo spessore, la conformazione e le dimensioni della protezione siano corrette, per il miglior livello di sicurezza.

A ogni modo, quando la protezione risulta crepata, slabbrata, usurata, con frammenti mancanti, va assolutamente e prontamente sostituita con un altro esemplare originale. Per l'operatore, il pericolo descritto può essere significativamente ridotto utilizzando **adeguati mezzi di protezione personale, quali casco e occhiali o altro idoneo copricapo con visiera, guanti, stivali, tuta o insieme giacca-pantaloni**, tutti realizzati con materiali adatti, resistenti, lavabili e che consentano un'adeguata traspirazione **(6)**.

Per evitare invece che terze persone vengano colpite da corpi lanciati dall'organo rotante, bisogna impedire l'accesso a estranei entro un raggio di azione della macchina di almeno 15 metri.

Come in quasi tutte le piccole macchine semoventi condotte a mano, il motore è fatalmente molto vicino all'orecchio dell'operatore, risultando così un pericolo, a causa del livello sonoro prodotto, che è sempre estremamente elevato.

Qualcosa si sta facendo per diminuire la rumorosità (per esempio adottando motori a quattro tempi invece che a due tempi), ma, allo stato attuale della tecnica, l'unico rimedio possibile affinché l'operatore sia adeguatamente protetto

5-*Lo schermo o guscio di protezione (in materiale plastico o metallo) è normalmente solidale alla testina terminale (attualmente risulta essere obbligo normativo per i modelli di nuova fabbricazione, in alto); risulta quindi un pezzo dedicato a quel modello, e quindi funzionale alla lama o alla testina a filo che è montata. In alternativa, per macchine obsolete ma ancora operanti, sono disponibili degli schermi di tipo universale fissati direttamente sull'asta (in basso a sinistra, vedi freccia)*

6-*Il pericolo di essere colpito da oggetti proiettati dalla macchina può essere significativamente ridotto per l'operatore utilizzando adeguati mezzi di protezione personale, quali casco e occhiali o altro idoneo copricapo con visiera, guanti, stivali, tuta o insieme giacca-pantaloni, tutti realizzati con materiali adatti, resistenti, lavabili e che consentano un'adeguata traspirazione*

Il decespugliatore e il bordatore possono avere molte funzioni e lunga vita

Specialmente per l'hobbista evoluto, il decespugliatore e il bordatore sono macchine fondamentali nella dotazione di base, dato che possono portare una ricca serie di organi lavoranti, in sostituzione di quelli per lo sfalcio, in grado di effettuare numerose operazioni: tosatura delle siepi, potatura, spazzolatura, sramatura, ecc. Alcuni costruttori propongono addirittura un «kit zappetta», utile per lavorazioni leggere del terreno (comunque già preventivamente smosso, seppure in maniera grossolana) o per interrare piccole quantità di residui colturali. Ma se la versatilità operativa risulta essere l'obiettivo primario, si può optare per una vera e propria macchina multifunzione, appositamente pensata per poter portare, in alternativa, numerosi diversi gruppi di lavoro. Tutti gli addetti delle officine di riparazione sono concordi nell'affermare che, per un buon funzionamento nel tempo di queste attrezzature, è fondamentale una scrupolosa manutenzione, sia di tipo ordinario (alla fine di ogni giornata lavorativa o comunque a intervalli definiti di lavoro), sia soprattutto di tipo straordinario (alla fine della stagione e all'inizio di quella successiva). È di grande utilità fare tesoro delle istruzioni e dei consigli che i manutentori non mancano di dispensare agli utenti; la stragrande maggioranza degli inconvenienti, anche gravi, che portano alla rottamazione della macchina poiché la riparazione non risulta essere economicamente conveniente, sono dovuti infatti proprio a una manutenzione straordinaria impropria o trascurata, oltre che, anche se in un minor numero di casi, all'utilizzo di miscela scadente, perché realizzata con benzina non adatta e/o olio per miscela economico o di qualità insufficiente.

In alternativa al gruppo di sfalcio, il decespugliatore e il bordatore possono montare una ricca serie di organi lavoranti

ed esposto a un livello sonoro entro i limiti normativi è quello di indossare un **dispositivo di protezione individuale (dpi) specifico, quali cuffie o tamponi insonorizzanti**. In commercio esistono moltissimi tipi diversi di dpi contro il rumore, sicuramente tutti efficaci per l'attenuazione sonora, ma diversi in termini di comfort, praticità d'uso, ecc.

Occorre pertanto caso per caso scegliere tra quelli disponibili il dpi che più si addice alle proprie preferenze d'uso e modalità di lavoro, tenendo conto anche delle condizioni ambientali (temperatura e umidità dell'aria, polverosità, ecc.). Il medesimo principio si può applicare per la protezione degli occhi: occhiali o visiera adatti alle condizioni ambientali e al tipo di oggetto contundente che potenzialmente può colpirli.

Non c'è dubbio, però, che l'aspetto di maggior criticità sui decespugliatori è l'**elevato livello di vibrazioni** quasi sempre presente: ancora il motore, ma anche la trasmissione e ancor di più il gruppo di taglio sono le principali sorgenti, molto dannose, di vibrazione. Alcune fasi di lavoro, inoltre, come per esempio l'impatto iniziale con parti di vegetazione di notevole consistenza (sterpaglie, arbusti, rametti) non fanno altro che peggiorare la situazione.

I costruttori si sono fortemente impegnati nel limitare il livello di vibrazioni a carico delle mani, e quindi a livello del manubrio della macchina, delle spalle (a carico del sistema di cinghie) e della parte della macchina che appoggia sul fianco. Allo scopo, adeguati tasselli di gomma di densità opportuna sono interposti tra il gruppo motore e il complesso dell'albero di trasmissione, mentre il manubrio risulta a sua volta meccanicamente isolato tramite una coppia di molle che lavorano in controfase **(7)**.

Oltre a ciò, risulta particolarmente vantaggioso scegliere accuratamente il tipo di guanti, che possono contribuire significativamente a ridurre le vibrazione assorbite se il palmo è imbottito di materiale specifico (uno speciale gel o altro prodotto di natura tessile) in grado di agire da cuscinetto rispetto alla sollecitazione meccanica.

7-*L'aspetto di maggior criticità di queste attrezzature è dato dall'elevato livello di vibrazioni quasi sempre presente. Adeguati tasselli di gomma di densità opportuna sono interposti tra il gruppo motore e il complesso dell'albero di trasmissione, mentre il manubrio risulta meccanicamente isolato tramite una coppia di molle (vedi frecce) che lavorano in controfase*

Il problema vibrazioni non deve essere sottovalutato, specie per un uso professionale della macchina: oltre a un affaticamento precoce nell'arco della singola giornata lavorativa a carico dell'intero corpo, che causa un abbassamento della soglia di vigilanza e quindi un potenziale aumento del pericolo di incidenti, a lungo andare (per anni continuati di attività, è il caso per esempio dei manutentori del verde) può verificarsi l'insorgenza di una vera e propria malattia professionale, la sindrome di Raynaud, che porta a una progressiva perdita di sensibilità e di mobilità delle dita delle mani, con dolori crescenti, fino all'inabilità completa nei casi più gravi.

Domenico Pessina, Martina Belli

Puntate pubblicate.

- Dal decespugliatore professionale al bordatore hobbystico (n. 2/2005).
- Decespugliatori e bordatori: gli organi di trasmissione e gli organi lavoranti (n. 3/2005).
- L'utilizzo di decespugliatori e bordatori in tutta sicurezza e comfort (n. 4/2005)

Fine

Si ringrazia il signor Elio De Conti, titolare dell'omonima officina di assistenza per macchine da giardinaggio di Retorbido (Pavia), per il fattivo contributo offerto nella stesura del presente articolo, in relazione all'esperienza, alla competenza e alla pazienza mostrate.

Risposte ai lettori

CERCO UNA PICCOLA TREBBIATRICE PER CEREALI, FORAGGERE, ORTICOLE

Esistono ancora (ne ho presente una, manuale, vista su un volume di agraria degli anni Trenta!) o si producono a tutt'oggi trebbiatrici di piccole dimensioni adatte a risolvere il problema di chi coltiva campi di appena qualche migliaio di metri quadrati (prevalentemente «a frumento»)?

In questi casi è infatti difficile (dalle nostre parti almeno) e magari anche poco conveniente (per l'operatore-proprietario) far intervenire macchine di ordinarie dimensioni, pensate e costruite per lavorare su campi ben più estesi.

Guglielmo Gortan
Capodistria (Slovenia)

Una piccola trebbiatrice indicata per la trebbiatura di ogni tipo di pianta (cereali, leguminose, orticole, ecc.) è prodotta e commercializzata dalla ditta Cicoria (vedi indirizzo in calce): si tratta della «Plot 375», adatta per la trebbiatura di qualsiasi pianta da seme, purché ben secca.

Le sue caratteristiche peculiari sono: la possibilità di variare i giri del battitore a seconda del prodotto da trebbiare; la mancanza assoluta di inquinamento nel passaggio da un prodotto a un altro. La trebbiatrice è dotata di battitore con palette di gomma che consente una trebbiatura di prodotti delicati.

La macchina, montata su quattro ruote, di cui due piroettanti, può essere azionata da un motore elettrico trifase da 2,2 kW o da un motore a benzina 4 tempi da 6 CV.

La produzione è proporzionata alle dimensioni della macchina: in ogni modo può orientativamente essere di 100-300 kg/ora, a seconda del prodotto, dell'abilità dell'operatore e del numero delle persone impiegate. Per un buon rendimento è consigliabile che siano impiegate almeno due persone: una che provvede all'alimentazione e l'altra alle altre operazioni.

Come funziona. L'operatore introduce i mannelli (fasci di steli) nella bocca d'introduzione superiore della macchina (vedi freccia) trattenendoli dallo stelo mentre il battitore sgrana i semi. A operazione avvenuta, elimina il mannello ormai sgranato e introduce il successivo. Per l'espulsione dei residui trebbiati aziona l'apposita leva (vedi foto). La bocca d'introduzione è chiusa da una paratia mobile (per impedire la fuoriuscita dei chicchi) e si apre con l'ingresso del prodotto.

Le fasi della trebbiatura possono essere osservate attraverso pannelli trasparenti (come nel modello proposto nella foto).

Si noterà che i semi, unitamente a parti di paglia sminuzzata, scendono verso il basso: i semi che sono più pesanti scendono fino all'apposita bacinella di raccolta, mentre i corpi più leggeri, per l'effetto dell'azione dell'aspiratore e attraverso l'apposita canalizzazione, scendono nell'altra bacinella di raccolta.

Questo ciclo è procurato da un aspiratore che crea una forte depressione di

La piccola trebbiatrice della ditta Cicoria pesa 250 kg e ha le seguenti dimensioni: larghezza cm 90, lunghezza cm 170, altezza cm 160. Nella foto è raffigurato il modello Plot 375 con motore a scoppio

aria; il flusso è regolabile a mezzo di una valvola in lamiera, registrabile a mezzo di apposita asta.

I prezzi (comprensivi di Iva) sono:
- modello Plot 375, macchina base con variatore di velocità e accessori di corredo (2 griglie), euro 6.684;
- azionamento con motore a scoppio CV 6, euro 1.488;
- azionamento con motore elettrico kW 2,2, euro 576;
- griglie supplementari cadauna euro 108.

Per ulteriori informazioni potete contattare la ditta Cicoria al seguente indirizzo: strada statale 168 km 30,100 - 85026 Palazzo San Gervasio (Potenza) - Tel. 0972 45131 - Fax 0972 45132. *(Redazione)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 9-3-2005

Colombaia: l'introduzione di nuove coppie in sostituzione dei vecchi riproduttori

In colombaia il rinnovo dei riproduttori – cioè il ricorso alla rimonta – è un'operazione importante perché determina la qualità della riproduzione nei successivi 4-5 anni. Per individuare le coppie più produttive, tra i nati delle quali scegliere la rimonta, è necessario controllare le produzioni. Vediamo come procedere razionalmente

L'allevamento del colombo è una pratica diffusa nel nostro Paese dato che non è troppo difficoltosa e non richiede particolari specializzazioni.

I colombi sono, tra l'altro, animali prolifici e longevi (vedi anche quanto detto nel riquadro in basso in questa pagina). Si pensi che una coppia può produrre per 10 anni, anche se consigliamo di non superare i 4-5 anni di attività in quanto, a partire dal quinto-sesto anno, la riproduzione è più difficoltosa e soggetta a inevitabili perdite.

INDIVIDUATE LE MIGLIORI COPPIE PER POTER SCEGLIERE OTTIMI NUOVI RIPRODUTTORI

Prendendo per fisso il dato dei 4-5 anni qui sopra consigliato, in una colombaia costituita per esempio da 20 coppie si devono sostituire annualmente 4-5 coppie, ricorrendo ai migliori nati in allevamento (che vanno a costituire in questo caso la rimonta).

È di tale particolare aspetto che vogliamo occuparci in questo articolo, in modo da fornirvi tutte le indicazioni utili a compiere la rimonta nel modo più semplice e razionale possibile. Ciò in considerazione del fatto che il rinnovo dei riproduttori – cioè il ricorso alla rimonta – è un'operazione importante perché determina la qualità della riproduzione dei successivi 4-5 anni.

Colombaia in piena attività: si pensi che una coppia di colombi può produrre anche per 10 anni, ma è consigliabile non superare i 4-5 anni di attività per mantenere sempre alto il livello produttivo dell'allevamento

Riferendoci sempre all'esempio di una colombaia costituita da 20 coppie, per ottenere 4-5 ottime nuove coppie (8-10 soggetti da rimonta) è indispensabile individuare le cinque coppie migliori della colombaia.

Per individuare le coppie più produttive è necessario controllare le produzioni, raccogliendo quei dati che risulteranno utili nella valutazione. A tale proposito vi consigliamo di prestare particolare attenzione ai seguenti indici.

Produttività. Si valuta conteggiando il numero di piccioncini venduti annualmente per coppia. Questo dato indica la capacità di produzione di ogni coppia: il dato medio si aggira attorno ai 14 piccioni all'anno.

Orientatevi su quelle coppie che superano il dato medio sopra riportato, cioè quelle coppie che producono 14 o più piccioni all'anno.

Velocità di accrescimento. La produttività è inoltre influenzata dal peso dei piccioncini alla vendita, cioè dal peso che hanno a 26-28 giorni di vita.

Orientatevi su quelle coppie che allevano piccioni che alla vendita pesano almeno 450 grammi.

Una coppia di colombi è considerata produttiva se porta alla vendita piccioni che pesano almeno 450 grammi. Nella foto: due piccioni dell'età di 4 settimane pronti per la vendita

I colombi sono dei formidabili produttori di carne

Una coppia di colombi riesce a produrre annualmente almeno 14 piccioni (considerata una mortalità non superiore al 6%). Ipotizzando, per esempio, di allevare 20 coppie di colombi di razza Sottobanca (vedi foto qui a destra) si otterranno annualmente circa 280 piccioni da vendere a un mese di vita quando raggiungono il peso minimo di 600 grammi; in totale, quindi, 168 kg di peso vivo che spuntano un prezzo indicativo di 6 euro al chilogrammo. In tutto si può dunque raggiungere un reddito integrativo lordo di oltre 1.000 euro all'anno, con una spesa per l'alimentazione (mangimi) inferiore a 600 euro. Se l'allevatore riesce poi a vendere direttamente al consumatore (per esempio in agriturismo), il reddito può quasi raddoppiare.

Mortalità. Tenete conto che più una coppia è rustica e maggiormente si adatta alle vostre condizioni di allevamento, con poche perdite di piccioncini per malattie o altre cause.

Orientatevi su quelle coppie che presentano una mortalità di piccioncini inferiore al 6%, cioè su quelle coppie che perdono nessuno o al massimo un piccioncino all'anno.

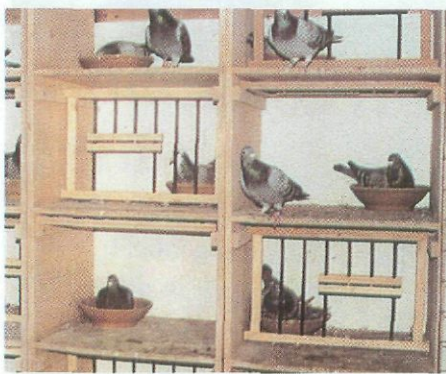
Intervallo di deposizione. L'intervallo tra due deposizioni successive è di norma di 25-28 giorni. Questo dato è legato alla fecondità delle femmine e deve essere tenuto in considerazione se si vuole ottenere una buona produttività.

Orientatevi su quelle coppie che non superano questo intervallo, cioè quelle coppie che dal giorno della deposizione del primo uovo di una covata alla deposizione del primo uovo della covata successiva non facciano trascorrere più di 28 giorni.

EFFETTUATE LA SCELTA
E L'ALLEVAMENTO
DELLA GIOVANE RIMONTA

Individuate le coppie migliori, tra la fine di gennaio e l'inizio di marzo si prelevano, da ciascuna coppia, due nidiate da mantenere in allevamento; dunque 4 piccioni per coppia, per un totale di 20 soggetti (dai quali si ricaveranno i 10 che andranno a costituire le cinque coppie necessarie) che non verranno destinati alla vendita o alla mensa.

Allo scopo di rintracciare in seguito facilmente i piccioni scelti, potete inanellarli all'età di 8-10 giorni, quando sono ancora nel nido (dopo questa data, infatti, potrebbe risultare difficile far passare la zampa attraverso l'anello).

I colombi scelti per la rimonta all'età di quattro settimane vengono trasferiti in una voliera di accrescimento

Per abituare le nuove coppie alla nuova sistemazione è necessario rinchiuderle nella rispettiva posta con nido con una griglia che viene aperta o tolta solo quando è deposto il primo uovo

All'età di quattro settimane, i 20 colombi scelti per la rimonta vengono tolti dalla colombaia e trasferiti in una voliera di accrescimento dove sosteranno sino al raggiungimento della maturità sessuale, cioè fino all'estate seguente alla nascita.

IN OTTOBRE
POTETE PROCEDERE A FORMARE
LE NUOVE COPPIE

Verso luglio-agosto le coppie vecchie, o quelle poco produttive, vengono destinate alla mensa.

I nidi della colombaia lasciati liberi da queste coppie si devono quindi pulire e le poste in cui si trovavano si devono chiudere al fine di evitare che vengano occupate da altri colombi, il che renderebbe poi oltremodo difficile, all'inizio dell'autunno, l'introduzione delle nuove coppie di colombi.

In ottobre si introducono nella colombaia le cinque giovani coppie di colombi (dell'età di 8-9 mesi) scegliendo gli individui tra i migliori 20 soggetti selezionati in precedenza.

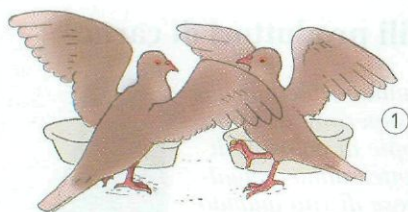
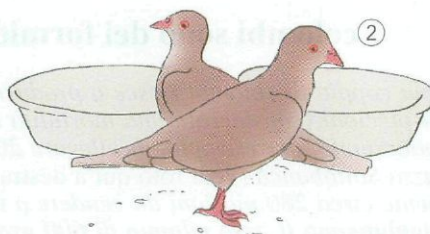
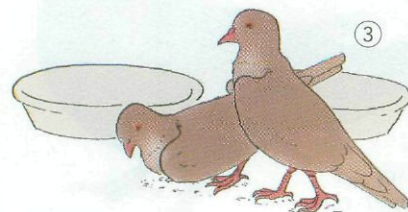
Per abituare le coppie alla nuova sistemazione è necessario rinchiuderle nella rispettiva posta con nido – provvista di mangiatoia e abbeveratoio provvisori – con una griglia, o altro adeguato mezzo (vedi, per esempio, la foto qui a fianco), che verrà tolta solo quando sarà stato deposto il primo uovo.

Bisogna fare attenzione al riconoscimento del sesso. A volte distinguere i sessi non è facile, ma osservare il comportamento dei colombi aiuta molto. Infatti, dopo aver chiuso la presunta coppia nella posta si possono verificare i seguenti casi:
– se i soggetti sono due maschi presentano un atteggiamento aggressivo ben evidente;
– se sono due femmine si ignorano;
– quando invece si tratta di un maschio e una femmina noterete che il maschio inizia a corteggiare la compagna tubando; la coppia prende allora possesso della posta rivestendo il nido.

Ricordiamo che il comportamento qui sopra descritto si evidenzia in breve tempo, in genere già nella stessa giornata di introduzione, e per questo la formazione delle cinque coppie viene fatta abbastanza alla svelta.

I soggetti scartati, cioè quelli che non sono entrati a far parte delle cinque coppie della rimonta, saranno destinati alla vendita o alla mensa.

Maurizio Arduin

Cosa osservare per capire se la coppia formata è costituita da un maschio e una femmina

1-*Se i soggetti sono due maschi presentano un atteggiamento aggressivo;* **2-***se sono due femmine si ignorano;* **3-***quando invece si tratta di un maschio e una femmina noterete che il maschio inizia a corteggiare la compagna tubando; la coppia prende allora possesso della posta rivestendo il nido*

Razze zootecniche in pericolo di estinzione: la capra Sempione

Si tratta di una razza caprina a un passo dall'estinzione: ne viene stimata una consistenza di circa 100 capi e solo un'appassionata opera di recupero può consentire un incremento del numero di capi in allevamento

La capra Sempione, oggi ufficialmente riconosciuta come autoctona (originaria) del Piemonte, è presente principalmente nella sua zona di origine, individuata nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola (Verbania).

LA CONSISTENZA

Nel 2001 sono stati individuati, in Ossola, 35 capi (5 maschi e 30 femmine) distribuiti in 14 allevamenti. Da recenti indagini effettuate dall'associazione Rare (Razze autoctone a rischio di estinzione) di Torino, si è stimata, su tutto il territorio provinciale, una consistenza di circa 100 capi (soprattutto in Val Divedro).

Esemplari maschio **(1)** *e femmine* **(2)** *di razza Sempione*

LE CARATTERISTICHE

È una capra con mantello di colore bianco uniforme. Temporaneamente , e per ragioni di salvaguardia, sono però tollerate screziature del mantello di colore grigio o di tonalità bruno-rossicce. Il pelo è lungo in tutte le regioni del corpo. Le corna sono sempre presenti nei due sessi: a sciabola nelle femmine, più sviluppate e con una torsione che le rende divaricate nei maschi. Le orecchie sono proporzionate, appuntite e portate in avanti.

L'altezza al garrese (vedi freccia nella foto a sinistra) è di 72-75 cm per le femmine e di 75-80 cm per i maschi; il peso medio è di 60 kg per le femmine e di 70-80 kg per i maschi.

Le attitudini. La capra Sempione, pur mostrando una evidente attitudine lattifera, è utilizzata principalmente per la produzione di carne. Questa è ottenuta da capretti sui 15 kg di peso, normalmente macellati durante le festività pasquali. In Ossola è anche diffusa la produzione del caprettone; in questo caso i tagli di carne, decisamente più saporiti, si ottengono dalla macellazione di animali nati a gennaio-febbraio, ma macellati in autunno alla discesa dagli alpeggi. Ancora presente è inoltre l'abitudine di consumare carne matura ottenuta da animali a fine carriera.

Dal latte di questa razza si ottengono vari tipi di formaggi caprini freschi o misti, vaccini e caprini, normalmente più stagionati.

L'allevamento. Questa capra ha una notevole rusticità che le consente di essere allevata con successo in territori poco adatti a ospitare specie di maggior mole. Il sistema di allevamento è quello tradizionale semi-stabulato: breve ricovero invernale, pascolamento primaverile sui prati-pascoli di media quota, e poi l'alpeggio. L'alimentazione è basata principalmente o totalmente su foraggio fresco e conservato con lo sfruttamento delle risorse foraggere locali.

COSA FARE PER SALVARLA

Nonostante manchi ancora l'individuazione di un nucleo di allevamento di una certa consistenza, l'interesse verso la Sempione sta crescendo non solo da parte degli allevatori, ma anche da parte delle istituzioni. Il Comune di Trasquera ha iniziato, durante l'inverno 2003-2004, un progetto in collaborazione con Rare volto alla sensibilizzazione degli allevatori nei confronti di questa razza.

Fra gli obiettivi di salvaguardia ideati da Rare e in accordo con gli enti territoriali di competenza, c'è anche l'istituzione di una rete fra allevatori per l'organizzazione dell'acquisto di capretti da rimonta, con lo scopo di ridurre la perdita di soggetti destinati, altrimenti, alla vendita per la macellazione.

Joséphine Errante, Luigi Andrea Brambilla
dell'Associazione Rare

I contributi per l'allevamento

La capra Sempione rientra nell'azione del Piano di sviluppo regionale 2000-2006 (Regolamento 1257/99) a favore della salvaguardia delle razze autoctone in via di estinzione. Per informazioni sui contributi vi potete rivolgere a Joséphine Errante (Tel. 011 6708576).

Indirizzi per l'acquisto di esemplari

Gli allevamenti in cui sono stati individuati i capi Sempione si trovano in provincia di Verbania. Per informazioni potete contattare il Comune di Trasquera - Via Municipio, 2 - 28868 Trasquera (Verbania) - Tel. 0324 79120 - Fax 0324 793900; oppure l'Associazione allevatori delle province di Novara - Verbania Cusio Ossola - Corso Vercelli, 120 - 28100 Novara - Tel. e fax 0324 242764.

Puntate pubblicate.
- Pony di Esperia (n. 7-8/2004), capra Napoletana (n. 9/2004), bovina Modenese (n. 10/2004), pecora Brigasca (n. 11/2004), capra di Roccaverano (n. 12/2004), cavallo Salernitano (n. 1/2005), bovino Pontremolese (n. 2/2005), pecora di Corteno (n. 3/2005), capra Sempione (n. 4/2005).

Prossimamente.
- Pecora Laticauda, bovino Agerolese, pecora Saltasassi, cavallo Napoletano, pecora Garessina, bovina Reggiana, pecora di Corniglio.

CONTROLLO INDIRIZZI ALL'8-3-2005

La riunione delle famiglie di api è un mezzo per aumentare la produttività

Riunire famiglie di api deboli od orfane (cioè prive di regina) è un'operazione, spesso necessaria, che consente di produrre di più, di avere maggiori possibilità di sopravvivenza delle api e di non aumentare il numero di alveari posseduto. Sono soprattutto due le tecniche di riunione e sono legate alla stagione in cui si opera e al tipo di famiglie da riunire

Il dover riunire famiglie di api con popolazione ridotta o prive di regina è una necessità che di frequente può presentarsi all'apicoltore. In *autunno*, per esempio, una famiglia debole ha poche possibilità di superare l'inverno, mentre una famiglia orfana non può allevare con successo una nuova regina. Ma il problema si pone anche in *primavera* poiché gli alveari con poche api non producono miele, in quanto lo sviluppo delle famiglie procede a rilento e il grosso delle api bottinatrici spesso compare dopo le fioriture più abbondanti; in questo caso la riunione può essere opportuna per non perdere completamente la produzione di miele.

Se nella famiglia orfana è in corso l'allevamento di celle reali (sono le celle in cui vengono allevate le future potenziali regine, visibili nel cerchio), in alcuni casi è preferibile asportarle per facilitare la riunione

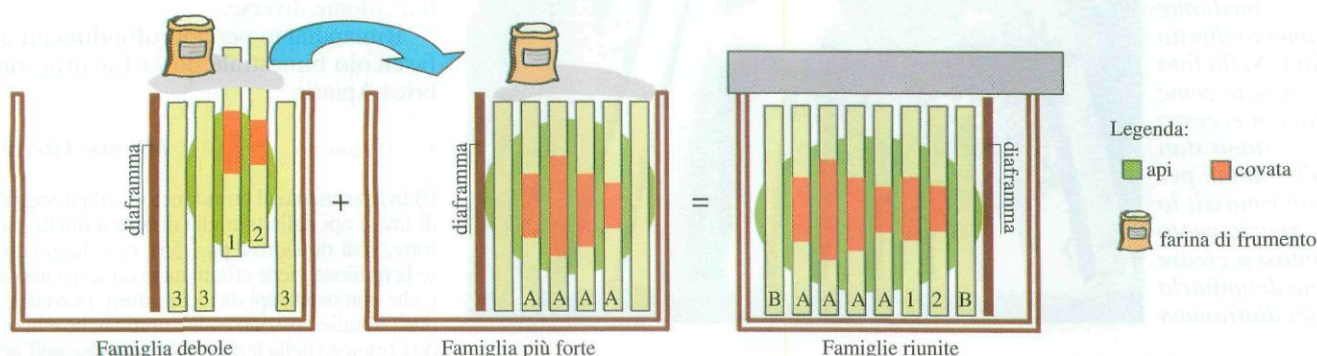
L'unione di due famiglie non orfane comporta l'eliminazione di un'ape regina, operazione che dovrebbe essere effettuata dall'apicoltore un giorno prima della riunione, selezionando la regina migliore tra le due presenti nelle famiglie da unire. La regina può essere soppressa o utilizzata per altri scopi come, per esempio, l'introduzione in famiglie orfane. In quest'ultimo caso il futuro mescolamento di api provenienti da famiglie diverse risulterà più pacifico.

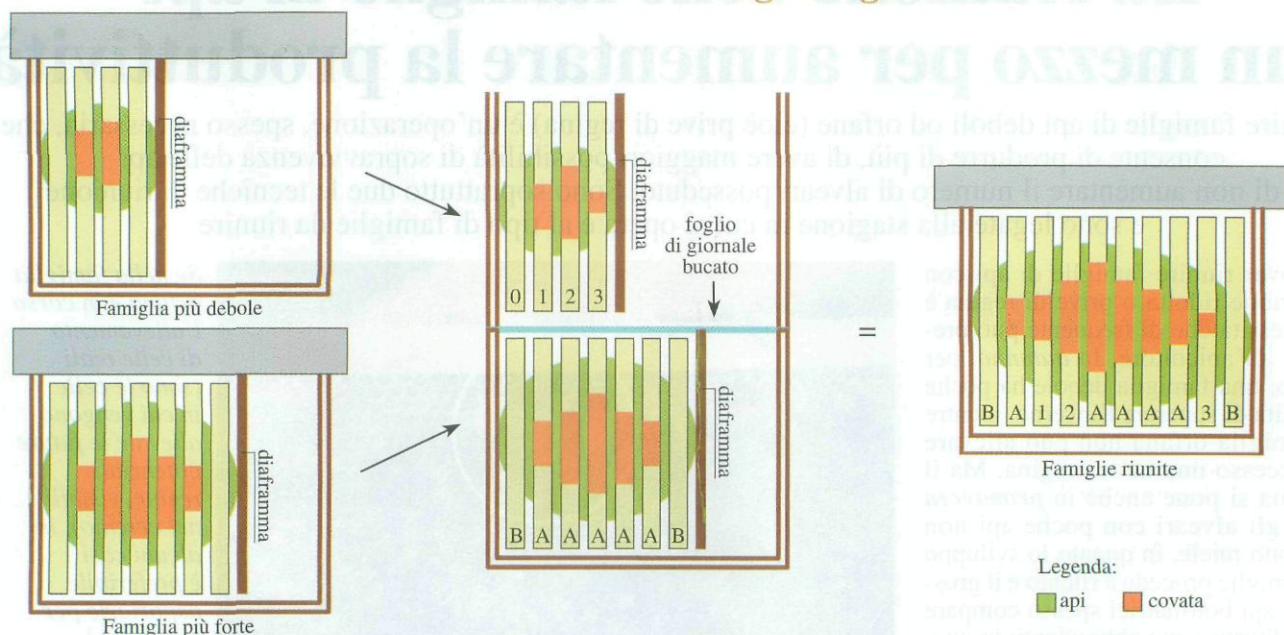
Spesso gli apicoltori, accettando i rischi che possono derivare, lasciano che le due regine si incontrino confidando che la più forte abbia il sopravvento sulla rivale e non subisca danni. Operando in questo modo, tuttavia, sono maggiori i rischi di menomazioni della regina superstite provocate dalla lotta per la supremazia ma, soprattutto, dall'aggressività delle api operaie che inizialmente non la riconoscono.

L'unione, invece, di una famiglia orfana con una famiglia con regina non presenta, in genere, alcun problema; se nella famiglia orfana è in corso l'allevamento di celle reali (sono le celle in cui vengono allevate le future potenziali regine), è preferibile che queste vengano asportate. Le celle reali vanno invece mantenute qualora si desideri sostituire la regina presente, perché ritenuta non idonea, oppure se entrambe le famiglie sono orfane. Vale anche la pena sottoli-

1-Passaggio di favi e api dalla famiglia debole a quella più forte

diaframma | 3 3 1 2 3 | Famiglia debole
+
diaframma | A A A A | Famiglia più forte
=
B A A A A 1 2 B | diaframma | Famiglie riunite

Legenda: api, covata, farina di frumento

Un metodo comune per riunire due famiglie prevede che i favi della famiglia debole vengano messi in quella più forte, a fianco dei favi già occupati dalle api **(A)**. *I favi da inserire sono quelli con covata (cioè con larve in allevamento), ben coperti dalle api e con scorte di alimento* **(1-2)**; *i favi in eccesso, che devono essere eliminati, vengono scelti tra quelli vecchi, malformati e vuoti* **(3)**. *L'arnia che conteneva la famiglia debole si deve rimuovere dall'apiario, per costringere le api bottinatrici a disperdersi negli alveari vicini. Questa tecnica, che si pratica nel pomeriggio, è fattibile in primavera e in autunno, oppure durante forti importazioni di nettare. Per ridurre i possibili conflitti che possono derivare dal mettere assieme individui appartenenti a famiglie diverse, prima dell'operazione è utile cospargere leggermente le api di entrambi gli alveari con un po' di farina di frumento utilizzando un setaccio; in questo modo le api, infastidite dalla farina, saranno meno aggressive perché intente a ripulirsi* (1)

2-Il metodo Miller o del foglio di giornale

Si tratta di una tecnica di riunione che consente alle api un contatto progressivo e certamente più pacifico rispetto al metodo precedente. L'operazione si attua all'imbrunire, quando le api bottinatrici sono rientrate. Il nido della famiglia debole (oppure orfana) viene sovrapposto a quello della famiglia più forte. L'arnia contenente la famiglia debole deve essere dotata di un fondo mobile che va asportato; in mancanza di questo la colonia deve essere travasata in due melari (la parte dell'arnia che serve per la raccolta del miele) sovrapposti. La separazione tra i due alveari viene effettuata ponendo sopra il nido che contiene la famiglia forte, una volta tolto il coprifavo, un doppio foglio di giornale fittamente bucato con un chiodo. Così facendo, nel giro di un paio di giorni le api di entrambe le famiglie avranno roso la carta e si saranno unite pacificamente. A riunione avvenuta è necessario provvedere all'asportazione dei residui di giornale, del nido superiore e degli eventuali favi in eccesso **(0)**; *quelli con covata e con alimento* **(1-2-3)** *vanno collocati tra i favi del nido inferiore* **(A)**. *La tecnica è indicata soprattutto per riunire sciami (questi ultimi possono già essere catturati in uno o più melari) e durante il periodo primaverile-estivo se ci sono pericoli di saccheggio (cioè il rischio che api di famiglie forti saccheggino il miele di quelle più deboli)*

La somministrazione di alimento è indicata nella riunione mediante inserimento diretto dei favi. Nella foto si vede come i favi in eccesso siano stati allontanati per essere rimossi; lo spazio vuoto venutosi a creare è bene delimitarlo con un diaframma

neare come è possibile affidarsi alle celle reali per sostituire una regina solo se c'è presenza di fuchi (individui maschili) che sono necessari per fecondare la regina che sfarfallerà.

I DUE METODI DI RIUNIONE DI NORMA ADOTTATI

In queste pagine e nella precedente riportiamo le illustrazioni e relative descrizioni dei due metodi di riunione di norma attuati:

1-Il passaggio di favi e api dalla famiglia debole a quella più forte;

2-Il metodo Miller o del foglio di giornale.

Indipendentemente dal metodo adottato è importante ricordare la necessità di un'attenta visita preventiva alle famiglie da riunire, per individuare eventuali malattie in corso. Questa operazione, tra l'altro, è indispensabile ogni qualvolta si intendano mettere in atto tecniche apistiche che prevedono il mescolamento di favi, di covata e di api appartenenti a colonie diverse.

Rimandiamo per approfondimenti al fascicolo bimestrale de «i Lavori», rubrica Apiario.

Foto D'Agaro

Moreno Greatti

(1) In riferimento al primo metodo (il passaggio di favi e api dalla famiglia debole a quella più forte, vedi riquadro a pag. 55), ricordiamo che se la riunione viene effettuata in un'arnia nuova o che non ospita api da alcuni mesi, i favi delle due famiglie possono essere uniti anche evitando l'impiego della farina. In questo caso nell'arnia nuova, che deve essere posizionata al posto di quella che conteneva la famiglia più forte, i favi con api e covata delle due famiglie di provenienza possono essere collocati alternati.

Puntate pubblicate.

• La riunione delle famiglie di api, un mezzo per aumentare la produttività (n. 4/2005).

Prossimamente.

• Sciamatura naturale, controllo della varroa, saccheggio.

Risposte ai lettori

MORTE DI CONIGLIETTI DI UN MESE E MEZZO DI VITA

Nel piccolo allevamento di conigli di mio padre da un po' di tempo si ammalano e muoiono i coniglietti di un mese e mezzo di vita. All'Istituto zooprofilattico di Vicenza hanno diagnosticato coccidiosi e saccaromicosi, ma non hanno prescritto nessuna cura. Cosa possiamo fare in concreto?

Laura Bortoloso
Schio (Vicenza)

Casi di mortalità di coniglietti dell'età di un mese-un mese e mezzo sono frequenti nei piccoli allevamenti familiari. L'esame effettuato sugli animali deceduti dagli Istituti zooprofilattici evidenzia in questi casi forme di coccidiosi, enteriti, colibacillosi, ecc. che oggettivamente possono essere anche la causa di morte, ma in pratica non sono altro che il risultato di errori alimentari e di non corretta gestione tecnica e igienica dell'allevamento. Ed è per questo, infatti, che non vengono prescritte cure.

Da queste mortalità l'allevatore si può difendere soprattutto con una corretta gestione della conigliera (si seguano in proposito le indicazioni fornite nel fascicolo bimestrale de «i Lavori» - rubrica Allevamenti).

Le possibili cause. Tra i principali motivi che favoriscono tali situazioni critiche ricordiamo:
- il repentino cambio del tipo di alimentazione con conseguente modifica della flora microbica digerente;
- l'aumento del tasso proteico degli alimenti dopo lo svezzamento (si ricordi che il latte di coniglia contiene solo il 13% circa di proteine);
- il cambio di gabbia e/o di ambiente (stress molto importante);
- il rimescolamento delle covate con inevitabile contatto fra animali sani e portatori o malati;
- le correnti d'aria e altri fattori ambientali sfavorevoli;
- la caduta naturale delle difese anticorpali di origine materna.

La prevenzione. La migliore forma di prevenzione consiste in una corretta alimentazione che consenta un passaggio graduale e armonico dalla digestione lattea a quella solida. Particolarmente indicata è la somministrazione di mangime (meglio se fioccato) poco proteico e fibroso, oppure di fieno e/o crusca. *(Maurizio Arduin)*

1-*I coniglietti subito dopo lo svezzamento vanno seguiti con attenzione per quanto riguarda il passaggio dall'alimentazione lattea a quella solida.* **2**-*Mangime fioccato*

QUANDO NON C'È L'OBBLIGO DI REGISTRARE ALL'ASL GLI ANIMALI ALLEVATI?

Disponendo di un discreto appezzamento di terreno coltivato a oliveto, avrei intenzione di utilizzarlo anche per allevarci due o tre pecore e qualche gallina. Da più parti mi viene detto che è obbligatorio provvedere alla denuncia all'Asl di ogni animale allevato; a me risulta, però, che tale obbligo non incombe sugli allevamenti familiari (di galline perlomeno). È davvero così?

Giuliano Catellani
Pietra Ligure (Savona)

Nel caso specifico non esiste l'obbligo di registrare gli animali all'Asl (Azienda sanitaria locale). Infatti il Decreto del Presidente della Repubblica n. 317 del 30 aprile 1996 – recante le norme per l'attuazione della Direttiva 92/102/Cee relativa a identificazione e registrazione degli animali (*Gazzetta Ufficiale* n. 138 del 14 giugno 1996) – all'articolo 2, comma 3, recita: «non sono soggette all'adempimento le persone fisiche che detengono non più di 3 capi della specie ovina e caprina per i quali non hanno richiesto premi o di un capo della specie suina destinati all'uso o al consumo personale».

Il decreto viene applicato alle seguenti specie: bovina, bufalina, ovina, caprina e suina e fa riferimento comunque ad attività d'allevamento intraprese da aziende agricole. Pertanto ribadiamo che, a norma di legge, chi alleva e riproduce per consumo aziendale polli, conigli, colombi, anatre, oche, tacchini, faraone, fagiani, quaglie, maiali (1 capo), pecore (3 capi) e capre (3 capi) non ha nessun obbligo e non deve registrare i propri capi all'Asl.

Ricordiamo però che Regioni e Comuni possono localmente attivare norme restrittive per particolari situazioni sanitarie. *(Maurizio Arduin)*

VIVAI
IVANO
GUAGNO®
il magazzino della natura

Il sovescio estivo delle specie più adatte nell'ambiente della pianura padana

Il sovescio si realizza quando una coltura viene seminata per poi essere interrata una volta raggiunto un determinato stadio di sviluppo. Le specie da seminare nel periodo estivo in preparazione alla coltivazione autunnale di un cereale o di un ortaggio

Il sovescio è quella pratica miglioratrice della fertilità del terreno per cui una coltura viene seminata per poi essere trinciata e interrata superficialmente una volta che ha raggiunto un determinato stadio di sviluppo. Questo momento non può protrarsi molto dopo l'inizio della fioritura perché le colture da sovescio, se vengono lasciate andare a seme prima di essere incorporate nel terreno, possono riseminarsi e rappresentare un problema come infestanti per la coltura che segue: pertanto *la trinciatura della massa vegetale dev'essere eseguita sempre prima che le piante comincino a produrre semente matura.*

Vale la pena di ricordare, inoltre, che la fertilità del terreno è sempre la sommatoria di tre componenti:

1) *chimica,* cioè la presenza di una buona dotazione in principi nutritivi
2) *fisica,* cioè la presenza di una buona struttura
3) *biologica,* cioè la presenza di una comunità di organismi terricoli popolosa e diversificata. Nel terreno in cui si coltiva col metodo biologico, la fertilità chimica deriva sempre da quella fisica e biologica.

Le essenze da usare per il sovescio estivo dovrebbero avere queste caratteristiche:

- tollerare il clima caldo e siccitoso;
- avere una crescita rapida per essere competitive con le erbe infestanti;
- non condividere parassiti con le colture da reddito;
- avere un ciclo di sviluppo breve (2-3 mesi) per potersi collocare con più facilità tra due colture da reddito (una primaverile e una autunnale).

Le più importanti specie che vi consigliamo di coltivare per il sovescio estivo sono il miglio perlato, il panìco, il sorgo sudanese, il grano saraceno e la vigna cinese: sono tutte colture foraggere per le quali il reperimento della semente non dovrebbe essere problematico, basta rivolgersi a un rivenditore di sementi che lavora con gli allevatori di bestiame [1].

Le informazioni che vi trasmettiamo in questo articolo derivano dalle conoscenze maturate nella coltivazione di questo tipo di piante negli ambienti della pianura padana.

Le essenze da sovescio estivo possono essere coltivate con profitto anche in miscuglio: nella foto, grano saraceno, miglio perlato e panìco (vedi anche singole foto)

COME COLLOCARE UN SOVESCIO ESTIVO NEL PIANO DEGLI AVVICENDAMENTI DELLE DIVERSE COLTURE

Nella pianura padana il periodo di semina di un erbaio da sovescio estivo è compreso tra la metà di maggio e la metà di luglio. Se si considera che il tempo necessario per produrre un'accettabile quantità di massa da interrare è di 2-3 mesi, allora le semine di maggio permetteranno di avere il terreno libero in luglio-agosto per una coltivazione di ortaggi estivo-autunnali (per esempio radicchio, finocchio, cavoli, lattughe). Le ultime semine, eseguite a metà luglio, permetteranno, invece, di avere il campo libero in ottobre e pertanto sono indicate per dare fertilità al terreno in vista della coltivazione di un cereale autunno-vernino (per esempio frumento, orzo).

La tecnica del sovescio *è una pratica virtuosa di cui più volte vi abbiamo parlato: è stato detto di come si esegue e di come migliori la fertilità del terreno, dell'azione disinfestante esercitata da alcune essenze, del sovescio di leguminose dopo la bulatura* [2] *dei cereali, delle specie da scegliere nel periodo primaverile e in quello autunno-vernino. Si vedano in proposito gli articoli riportati nei numeri 11/2001, 12/2001, 1/2002 e 10/2004 di Vita in Campagna. Per informazioni più approfondite sulla fertilità del terreno vi rimandiamo a pag. 7 e 8 della Guida illustrata all'agricoltura biologica, supplemento al n. 2/2003 di* Vita in Campagna.

Il **miglio perlato** *è una specie che tollera bene il clima caldo e secco e i terreni magri*

Miglio perlato *(Pennisetum typhoides).* È una specie appartenente alla famiglia delle graminacee. Si tratta di un'essenza ottima da inserire negli avvicendamenti fra colture orticole, mentre va usata con cautela prima di un cereale autunno-vernino perché appartiene alla stessa famiglia e può contribuire all'insorgenza del fenomeno della stanchezza del terreno [3] (dunque non va usata prima, per esempio, di un frumento, ma solo in via eccezionale, cioè quando proprio non se ne può fare a meno).

Il miglio perlato è caratterizzato da un apparato radicale fascicolato che è molto utile nel migliorare la struttura del suolo. È poco esigente d'acqua e tollera bene il caldo e i terreni poco fertili. È veloce nella germinazione e quindi è un buon competitore delle erbe infestanti estive. Nella produzione della spiga e nella maturazione della semente è un

po' più precoce rispetto al sorgo sudanese e al panìco, il che lo rende interessante quando ci si trova ad avere il terreno libero fra due colture da reddito per meno di tre mesi e si vorrebbe avere, nel contempo, una buona produzione di massa vegetale da interrare.

Il miglio perlato si semina con seminatrice alla dose di 30 kg/ettaro a file distanti 20-30 cm; se seminato a spaglio (a mano o con spandiconcime), la semente va interrata con una leggera erpicatura e le dosi vanno aumentate del 30-40% per ovviare all'imprecisione di questa tecnica di semina rispetto a quella a file.

Il **panìco** *è una coltura che produce un'elevata quantità di massa vegetale*

Panìco *(Setaria italica).* Per questa essenza valgono le stesse considerazioni fatte per il miglio perlato con la differenza che:
- tollera ancor meglio la siccità;
- presenta una maturazione della spiga più tardiva per cui si può lasciarlo più a lungo sul terreno senza correre il rischio di interrare la massa vegetale in presenza di semente matura.

Si semina con seminatrice alla dose di 40 kg/ettaro a file distanti 20-30 cm; se seminata a spaglio, la semente va interrata con una leggera erpicatura e le dosi vanno aumentate del 30-40%.

Il **sorgo sudanese** *è l'essenza da sovescio che raggiunge l'altezza maggiore (oltre 2,5 m)*

Sorgo sudanese *(Sorghum vulgare* varietà *sudanese).* Per quest'essenza, conosciuta anche col nome di Sudan grass, valgono le considerazioni fatte per il miglio perlato con la differenza che:
- la produzione di massa vegetale è davvero notevole;
- la maturazione della spiga è più tardiva;
- alcune varietà possono ricacciare e dare più sfalci e pertanto consentono, se necessario, una permanenza più lunga dell'erbaio nell'appezzamento.

Si semina con seminatrice alla dose di 30-40 kg/ettaro a file distanti 40-50 cm; se seminata a spaglio, la semente va interrata con una leggera erpicatura e le dosi vanno aumentate del 30-40%.

Nella pianura padana il periodo di semina di una specie da sovescio estivo è compreso tra la metà di maggio e la metà di luglio

	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Periodo di semina					▬	▬	▬					

Il **grano saraceno** *ha una fioritura splendida che attira moltissime api*

Grano saraceno *(Fagopyrum sagittatum).* È una specie appartenente alla famiglia delle poligonacee. Si tratta di un'essenza ottima da inserire negli avvicendamenti fra colture orticole e fra cereali, perché appartiene a una famiglia poco diffusa fra le colture da reddito e perché condivide pochi parassiti con le altre colture. È caratterizzata da un apparato radicale fittonante che dà origine a dei canali che facilitano lo sgrondo dell'acqua in eccesso (questi canali saranno utili per le colture che la seguiranno, cioè quelle coltivate nel periodo autunno-vernino).

Il grano saraceno cresce bene nei terreni magri, è poco esigente d'acqua e tollera bene il caldo: è rapido nella germinazione e quindi è un buon competitore delle erbe infestanti estive. La sua fioritura è abbondante e spettacolare e attira molti insetti, in particolare le api.

Si semina con seminatrice alla dose di 60 kg/ettaro, a file distanti 20-30 cm; se seminata a spaglio, la semente va interrata con una leggera erpicatura e le dosi vanno aumentate del 30-40%.

La **vigna cinese** *è una specie azotofissatrice che lascia in eredità alla coltura che segue una notevole quantità d'azoto*

Vigna cinese *(Vigna sinensis).* È una specie appartenente alla famiglia delle leguminose. Si tratta di una essenza ottima da inserire negli avvicendamenti fra colture orticole e fra cereali. Come tutte le leguminose è una specie azotofissatrice e pertanto il sovescio di un suo erbaio lascia in eredità alla coltura che segue una buona dotazione di azoto.

Come il grano saraceno, è caratterizzata da un apparato radicale fittonante che produce nel terreno gli stessi effetti. È poco esigente d'acqua e tollera bene il caldo. Non è molto veloce nella germinazione (anche se non si può definire lenta) e quindi, ogni tanto, può avere qualche problema nel competere con le malerbe estive. Lo sviluppo in altezza non è pari a quello delle graminacee citate sopra, altro fatto che non l'aiuta con le malerbe: pertanto non va coltivata negli appezzamenti troppo infestati. Soffre in presenza di terreni mal strutturati e di crosta: in tal caso può faticare a germinare e cresce rachitica.

Si semina con seminatrice alla dose di 50 kg/ettaro, a file distanti 30 cm; se seminata a spaglio, la semente va interrata con una leggera erpicatura e le dosi vanno aumentate del 30-40%.

IL SOVESCIO CON MISCUGLI DI SPECIE ESTIVE

Una buona combinazione che abbiamo sperimentato è quella fra panìco, miglio perlato e grano saraceno che sono tre specie simili per quanto riguarda lo sviluppo in altezza e la velocità di crescita.

La rapidità di crescita e la notevole produzione di massa vegetale del panìco (foto in alto), *fanno sì che quest'essenza sia eccellente nel contenimento delle erbe infestanti estive* (nella foto in basso: *Portulaca oleracea, nel cerchio a sinistra, e Polygonum persicaria, in quello a destra)*

1-*L'apparato radicale fittonante della vigna cinese è utile per aprire pori nel suolo che agevoleranno lo sgrondo dell'acqua in eccesso nelle coltivazioni successive* **2**-*L'apparato radicale fascicolato delle graminacee (nella foto panìco) è eccellente per migliorare la struttura del terreno nei primi 20-30 cm grazie al fitto reticolo di radici che aggregano efficacemente le particelle di terreno conferendogli una buona porosità* **(3)**

Questo miscuglio si semina con seminatrice alla dose rispettivamente di kg 15 (panìco) +15 (miglio) +20 (grano saraceno) per ettaro, a file distanti 20-30 cm; con semina a spaglio, la semente va interrata con una leggera erpicatura e le dosi vanno aumentate del 30-40%.

Nei miscugli è meglio evitare d'inserire il sorgo sudanese per via della sua taglia molto alta, che limiterebbe lo sviluppo delle altre essenze, e la vigna cinese che, invece, ha una taglia bassa e, di conseguenza faticherebbe a crescere a causa della competizione da aprte delle altre essenze.

Sovescio estivo: esempio di rotazione con ortaggi e cereali. In blu gli ortaggi e i cereali, in verde le specie intercalari da sovescio

2005		2006		2007		2008	
1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre	1° semestre	2° semestre
	pomodoro						
		loiessa (sovescio non estivo)					
	zucchino di 1° raccolto						
			grano saraceno (sovescio estivo)				
					orzo		
					panìco (sovescio estivo)		
					spinaci		
					piselli		
						miglio (sovescio estivo)	
						radicchio	

UN INTERESSANTE INCONTRO SULLA TECNICA DEL SOVESCIO

Concludendo, si coglie l'occasione per informare i lettori di Vita in Campagna di un'interessante iniziativa: il giorno 28 aprile 2005, presso il centro sperimentale ortofloricolo «Po di Tramontana» di Veneto Agricoltura, a Rosolina (Rovigo), si terrà un incontro teorico-pratico sulla tecnica dei sovesci che prevede: la visita al campo-catalogo delle essenze per i sovesci autunno-vernini; l'esecuzione della «prova della vanga»; alcuni interventi da parte di noti esperti sull'uso delle specie biocide per la disinfezione del terreno.

Per maggiori informazioni sull'evento potete contattare la dott.sa Francesca Chiarini - tel. 0426 664917, e-mail: francesca.chiarini@venetoagricoltura.org

Luca Conte

(1) *Sementi Sergio Frigo* - Via Vittorio Veneto, 20 - 35019 Tombolo (Padova) - Tel. e fax 049 5969216 - Cell. 337 510095.

(2) Bulatura: è la consociazione di un cereale con una leguminosa; dopo la raccolta del cereale la leguminosa consociata viene lasciata crescere liberamente fino al momento del sovescio (di questa preziosa tecnica abbiamo parlato nel n. 10/2004 a pag. 55).

(3) Stanchezza del terreno: fenomeno per cui, dopo la coltivazione di una specie, la fertilità complessiva del terreno decade a discapito delle rese di specie coltivate dopo. Questo stato di malessere del terreno è la conseguenza di avvicendamenti brevi e poco ortodossi che favoriscono l'accumulo nel suolo di parassiti terricoli e di sostanze nocive alla crescita delle piante. Si risolve innanzitutto ripristinando una corretta successione fra le specie coltivate e poi garantendo, con appropriate pratiche colturali (sovesci e letamazioni), un buon apporto di sostanza organica al terreno che faciliterà la crescita delle popolazioni di molti organismi utili, nemici naturali dei parassiti delle colture. Per maggiori informazioni si consulti a pag. 8-9 la Guida illustrata all'agricoltura biologica allegata al n. 2/2003.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 7-3-2005

L'idea di un lettore: un'efficace lotta biologica che «utilizza» le forbicine

Utilizzando dei piccoli nidi di legno attiro le forbicine che per istinto si aggregano: in tal modo dispongo di preziosi alleati che si nutrono voracemente di afidi, cocciniglie e larve di parassiti delle colture

Nell'ambito del piano di lotta biologica che attuo nella mia azienda agricola ho pensato di sfruttare come alleati le forbicine (vedi dettaglio nella foto n. **3**), insetti che si nutrono voracemente di afidi e cocciniglie oltre che di diverse larve di insetti parassiti sia delle piante da frutto che degli ortaggi. Ho realizzato allo scopo un nido-trappola che, collocato sugli alberi da frutto o sui sostegni dell'orto, consente alle forbicine di trovare un ideale riparo durante il giorno.

Il nido-trappola sfrutta il fatto che le forbicine sono insetti notturni e in primavera-estate hanno bisogno di un riparo durante il giorno. Questi insetti possiedono, inoltre, un feromone di aggregazione che li attira in gran numero all'interno del nido: si pensi che in ogni nido possono convivere anche fino a 100 forbicine!

1-*Il momento della collocazione del nido su di una pianta da frutto.* **2**-*Primo piano del nido (cm 15x10x5).* **3**-*Particolare dell'interno con le forbicine (insetti di 14-23 mm di lunghezza)*

NON EFFETTUANDO TRATTAMENTI RISPARMIO TEMPO E DENARO

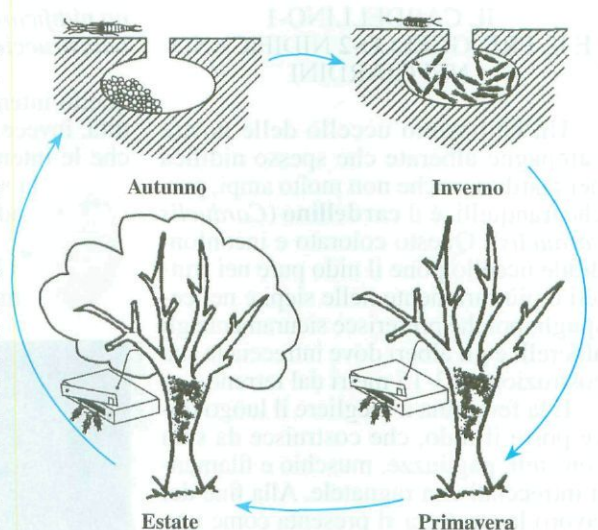
L'utilizzo del nido mi permette di ridurre i trattamenti contro afidi e cocciniglie. Nel contempo mi consente anche di evitare il possibile danno delle forbicine che, in assenza di trattamenti, dispongono di insetti da predare e quindi non attaccano la frutta matura rosicchiandone la buccia tenera (pesche, nettarine, albicocche). Comunque quando la frutta è matura si può anche chiudere la porticina del nido durante il periodo della raccolta (per un massimo di due settimane), per impedire alle forbicine di uscire, oppure si possono spostare i nidi nell'orto.

In agricoltura biologica la popolazione delle forbicine aumenta in maniera consistente in quanto non si utilizzano prodotti chimici e si tende a mantenere il più possibile il terreno inerbito (è in esso che le forbicine riescono a svernare scavando un nido sotterraneo).

Ciclo biologico delle forbicine

Autunno-*la femmina depone 40-60 uova in una buchetta scavata nel terreno, che tiene pulita fino alla schiusa delle uova.*
Inverno-*nascono le larve; la madre che le aveva accudite muore e viene divorata.*
Primavera-*le forbicine iniziano la loro attività di predazione notturna nutrendosi di afidi, cocciniglie e altre larve di insetti (è questo il momento in cui viene appeso il nido ad un ramo).*
Estate-*continua la predazione notturna; in prossimità della raccolta della frutta matura, per evitare i possibili danni provocati dalle stesse forbicine, basta chiudere le porticine dei nidi per impedire alle forbicine di uscire. A fine raccolta le forbicine vengono liberate.*

LA COLLOCAZIONE DEL NIDO NEL FRUTTETO E NELL'ORTO

Il nido – delle dimensioni di cm 15x10x5 – è fatto di legno ed è dotato di una porticina per chiudere l'ingresso (vedi foto e disegno). Per ottenere un buon risultato l'ideale è collocare in primavera un nido per ogni pianta da frutto (appeso a un ramo e appoggiato al tronco).

Quando i nidi si riempiono, e si nota che nell'orto ci sono piante (per esempio melanzane, zucchine, pomodori) attaccate da afidi, si può trasferire qualche nido dal frutteto all'orto con risultati straordinari. In un piccolo orto familiare sono sufficienti due-tre nidi collocati fra le aiole o appesi ai tutori o ai sostegni delle colture.

Marco Rivalta
Fattoria Didattica Rivalta - Forlì

Riconosciamo i nidi degli uccelli più comuni nelle nostre campagne

Molti uccelli nidificano in vicinanza dell'uomo traendo vantaggio dalle sue costruzioni e dalle sue attività lavorative. I nidi di certe specie sono ben visibili, quelli di altre, invece, sono nascosti e sovente ci si accorge della costruzione a nidificazione avvenuta. Proviamo a riconoscere insieme, in base al nido, quale specie sta nidificando o ha nidificato intorno alle nostre case di campagna

*Ecco dove in una tipica casa di campagna, e nell'ambiente che la circonda, possono nidificare il cardellino-***1***, il fringuello-***2***, il merlo-***3***, il verdone-***4***, il passero-***5***, il balestruccio-***6***, la rondine-***7*** e la civetta-***8**

Sappiamo che gli uccelli nidificano in svariati ambienti e, addirittura, alcune specie allevano la loro prole in vicinanza delle abitazioni e dei luoghi di lavoro dell'uomo.

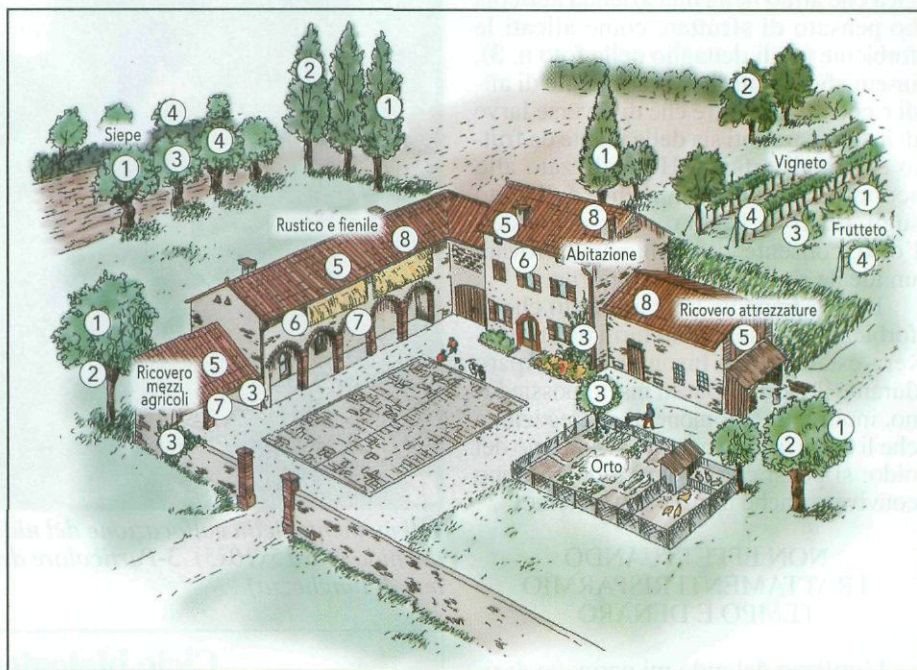
Alcuni nidi, come quelli delle rondini o dei balestrucci, sono ben visibili, mentre quello dell'elusiva civetta e dei vocianti passeri sono nascosti sotto le tegole o in altre cavità. Il merlo, da buon opportunista, si adegua a tante situazioni costruendo la sua coppa di steli intrecciati al riparo delle fronde o in luoghi ben visibili, magari tra i ripiani del ricovero degli attrezzi agricoli. Il vivace cardellino, il verdone e l'elegante fringuello possono anch'essi allevare i piccoli nelle vicinanze delle abitazioni, ma celando attentamente il loro nido nel verde.

Vediamo insieme come i nostri amici pennuti sono in grado di dare vita alle loro vispe nidiate nei pressi della casa di campagna.

IL CARDELLINO-1 E IL FRINGUELLO-2 NIDIFICANO NEI GIARDINI

Un bellissimo uccello delle nostre campagne alberate che spesso nidifica nei giardini, anche non molto ampi, purché tranquilli, è il **cardellino** (*Carduelis carduelis*). Questo colorato e inconfondibile uccello pone il nido pure nei frutteti e più raramente nelle siepi e nei cespugli, poiché preferisce sicuramente gli alberelli e gli alberi dove intreccia la sua costruzione a 3-15 metri dal terreno.

È la femmina a scegliere il luogo dove porre il nido, che costruisce da sola con steli, pagliuzze, muschio e filamenti intrecciati con ragnatele. Alla fine del lavoro la struttura si presenta come una coppa profonda, rivestita all'interno con lanugine vegetale e piume. Di solito il nido è ben nascosto e ci si accorge che esiste osservando il va e vieni della coppia, oppure quando la caduta delle foglie rende visibile ciò che sta tra i rami.

Osservando un nido a nidificazione avvenuta si ha modo di sapere che apparteneva al cardellino in base alla tessitura esterna di muschio e ragnatele e anche dalle dimensioni. Il diametro esterno della coppa è di circa 7-8 cm, mentre quello interno è di 4,5-5 cm; la profondità, invece, è di 4,5 cm. È ovvio, però, che le intemperie possono danneggiare la struttura e non permettere un adeguato riconoscimento.

Sono deposte 3-7 uova (17x13 mm) biancastre con macchie brune, le quali sono incubate dalla sola femmina per due settimane.

Nel periodo della cova il maschio nutre regolarmente la compagna e insieme i due adulti provvedono allo svezzamento dei piccoli.

In primavera molti uccelli delimitano il loro territorio con il canto e quello del

Foto C. Fietta

1-*Il cardellino ha un nido a forma di coppa che costruisce sugli alberi, anche se a volte lo pone tra i cespugli; la costruzione è sempre ben nascosta.* **2**-*Il fringuello nidifica tra gli arbusti o i piccoli alberi ponendo il nido nelle biforcazioni dei rami o a ridosso del tronco (vedi il disegno nel particolare della foto); la costruzione solitamente è ben mimetizzata con muschio e pezzi di corteccia*

fringuello (*Fringilla coelebs*) è sicuramente uno dei più gradevoli. Questo abilissimo cantore abita le campagne alberate, i giardini, i viali alberati e i boschi e nonostante non rifugga la presenza dell'uomo si dimostra molto prudente.

Il nido può essere costruito tra gli arbusti o sui piccoli alberi, a ridosso del tronco o nella biforcazione dei rami. Lo costruisce la femmina utilizzando muschio e corteccia per mimetizzarlo nel miglior modo possibile; il nido consiste in una coppa abbastanza regolare avente il diametro esterno di 8-9 cm e quello interno di 5-5,5 cm, mentre la profondità è di 3,5-4 cm. La struttura esterna ha una trama di fibre vegetali e piccole radici, mentre all'interno il nido è foderato con licheni, penne e piume.

Una volta individuato il nido, non è difficile capire a chi appartiene, perché dimensioni e rivestimento esterno permettono una certa sicurezza di valutazione. Le uova (18x14,5 cm) grigio-rosate o bruno-verdastre macchiettate di bruno, in numero da 3 a 6, sono incubate dalla sola femmina per 12-13 giorni.

Entrambi i genitori si occupano dell'allevamento dei piccoli, i quali dopo circa un paio di settimane lasciano il nido. Dopo la prima deposizione può avvenirne una seconda.

IL MERLO-3 E IL VERDONE-4 NIDIFICANO SIA IN CAMPAGNA CHE IN CITTÀ

Intorno a casa osserviamo spesso il **merlo** (*Turdus merula*), uno dei volatili più tipici delle campagne e molto conosciuto per il suo straordinario opportunismo che lo porta a frequentare molti ambienti, dal bosco alla città.

I merli che vivono nel bosco, in aperta campagna o in ogni caso lontano dalle abitazioni si comportano in maniera abbastanza schiva, mentre i soggetti che frequentano i nuclei urbani si dimostrano confidenti e possono nidificare nel rampicante vicino alla porta di casa. Non sono rari i casi di nidificazioni tra i vasi di fiori o addirittura all'interno di capanni, garage o magazzini.

Il nido del merlo può essere costruito in diversi luoghi e a diverse altezze: in cespugli, tra le siepi, sugli alberi, tra l'edera dei muri e dei tronchi o anche in nicchie e sporgenze dei muri, oltre che nei luoghi già citati prima.

La costruzione è costituita da una grossa coppa intrecciata con erbe secche, radichette, rametti sottili e spesso è impregnata di fango e foderata con pezzetti di carta o di plastica, inglobati nella parte esterna. Internamente il nido ha una struttura soffice ottenuta dall'intreccio di erba e paglia. Riconoscerlo non è difficile, soprattutto, come appena ricordato, per la presenza di materiale grossolano come terra e plastica. Le dimensioni sono di 14-15 cm per il diametro esterno e di circa 10 cm per quello interno; la profondità della coppa è di 7 cm. Per la solidità della costruzione il nido può rimanere ancorato alla vegetazione per più di una stagione, ma non è mai riutilizzato. La femmina depone 3-5 uova (29x21 mm) verdastre macchiettate di bruno e le cova da sola per 13-14 giorni. Entrambi i componenti della coppia si occupano dell'allevamento dei piccoli.

Durante l'anno si possono avere anche tre covate.

Nei boschi, nelle campagne alberate, nei frutteti, nei viali cittadini, nei giardini e nei dintorni delle fattorie vive il **verdone** (*Carduelis chloris*) che, a volte, nidifica nei pressi della casa colonica.

È la sola femmina che si occupa della costruzione del nido che colloca in un cespuglio, nella biforcazione di un alberello, su una pianta sempreverde, tra un rampicante, oppure su un albero da frutto o tra la vigna.

Solitamente il nido è posto da 1 a 6 metri d'altezza ed ha la forma di una coppa intrecciata con fili d'erba, muschio e pagliuzze; all'interno la struttura è foderata con penne, peli, piume e altro materiale morbido.

La coppa, anche se ben fatta, ha un aspetto piuttosto rozzo ed è da questa particolarità che si può intuire che appartiene al verdone, oltre che dalle dimensioni di 10-12 cm per il diametro esterno e 6-7 cm per quello interno; la profondità del nido è di 3,5-4,5 cm. Dal mese di aprile sono deposte 4-6 uova (18x20 mm) grigiastre punteggiate di bruno, che sono incubate dalla sola femmina per circa 13 giorni.

In questo periodo il maschio ha il compito di provvedere alla compagna nutrendola e, successivamente, entrambi i sessi si occupano dell'allevamento dei piccoli. Si hanno due covate annue, ma è possibile una terza deposizione.

Foto F. Barucci

3-*Il nido del merlo ha una struttura molto grossolana ed è impastato con fango e, a volte, con pezzi di plastica. Può essere occultato tra le foglie o posto allo scoperto nei posti più impensabili come vasi di fiori o ricoveri di attrezzi.* **4**-*Il nido del verdone è costruito da 1 a 6 metri d'altezza in luoghi sempre riparati. La costruzione è più grossolana rispetto a quella del cardellino e del fringuello e si riconosce abbastanza facilmente*

Il passero nidifica in vari luoghi: tra gli intrecci dei nidi abbandonati dei rapaci e dei corvidi, sotto le tegole e tra le fenditure dei muri. Nel particolare della foto vediamo materiale usato per l'imbottitura del nido spuntare tra le crepe di un vecchio muro

6-*Il balestruccio ha un nido a forma di semisfera o quarto di sfera e lo costruisce spesso sotto i cornicioni delle case non dimostrandosi confidente, però, come la rondine.* 7-*La rondine ha un caratteristico nido che costruisce in luoghi riparati e spesso frequentati dall'uomo. I nidi sono spesso ristrutturati e usati per più anni consecutivi*

IL NIDO DEL PASSERO-5 È SEMPRE NASCOSTO ALLA VISTA

Un uccello molto comune, per non dire onnipresente intorno a casa, è il **passero** (*Passer domesticus*), chiamato anche passera o passero d'Italia.

Questo uccello nidifica nelle cavità naturali di alberi e rocce, ma nei nuclei abitati costruisce il nido negli anfratti delle strutture urbane e delle case. Allo scopo si prestano bene le abitazioni rurali con tetti senza tegole piatte e con qualche fenditura nei muri dei magazzini, delle stalle o dei ricoveri degli attrezzi. Il nido è sempre celato alla vista e se si potesse alzare il coppo o togliere i mattoni dove il passero ha nidificato noteremo una struttura globosa fatta d'erba, paglia e fibre vegetali. A volte sono utilizzati i nidi delle rondini e dei balestrucci, che i passeri modificano allargando il foro d'entrata e non di rado sono sfruttati gli intrecci di rami dei nidi dei corvidi, dei rapaci e degli aironi.

Il nido può essere utilizzato per più anni di seguito e, in questo caso, la struttura diventa imponente (anche 70 cm di estensione) e se costruita sotto le tegole può danneggiare il tetto. La femmina depone 5-6 uova (22,5x15,5 mm) grigiastre con macchiette brune, che sono incubate per 11-12 giorni da entrambi i genitori. Durante l'anno si hanno 2 o 3 covate, ma è possibile anche una quarta deposizione.

IL BALESTRUCCIO-6 E LA RONDINE-7 COSTRUISCONO IL LORO NIDO QUASI NEGLI STESSI POSTI

Un uccello che compare a primavera e che vediamo volare assiduamente intorno ai tetti è il **balestruccio** (*Delichon urbica*).

Di solito questa specie nidifica in colonie numerose e costruisce il nido sotto i cornicioni degli edifici, sotto i ponti o, nel caso delle popolazioni montane, sotto le rocce spioventi. Pur vivendo in stretta associazione con l'uomo, il balestruccio non è conosciuto e amato come la rondine (appartiene alla stessa famiglia), perché è più restio a farsi avvicinare.

Il nido è costruito dal maschio e dalla femmina con palline di fango impastato, prelevato dalle pozzanghere e dai bordi dei corsi d'acqua e imbottito internamente con piume e fili d'erba. La forma finale è di metà sfera o di un quarto di sfera con un'apertura stretta che permette appena il passaggio di un genitore. Le dimensioni sono le seguenti: lunghezza 16-17 cm, larghezza 11 cm, altezza 15 cm, spessore parete 2 cm. La femmina depone 3-5 uova (18x13 mm) bianche, covate a turno da entrambi i sessi per 15 giorni. Nel corso della stagione riproduttiva si hanno 2 o 3 covate.

Intorno a una casa di campagna è difficile che non voli la **rondine** (*Hirundo rustica*), anche se il rischio di non vederla più è reale e il futuro è incerto per quest'utile sterminatore d'insetti.

La rondine nidifica in luoghi riparati dove può entrare ed uscire a piacimento e utilizza cornicioni, ponti, arcate e, soprattutto, edifici come stalle, fienili, capanni, porticati e case abbandonate.

Il nido è ottenuto usando fango impastato con paglia, erba e saliva; all'interno è foderato con uno strato di materiale morbido come peli, piume e pagliuzze. La costruzione può avere la forma di un quarto di sfera se è collocata contro una parete o circolare se appoggiata a travi o ad altri supporti. Il nido ultimato misura 21,4 cm di larghezza, 10 cm d'altezza, mentre la profondità è di 3,5 cm. Gli stessi nidi possono essere usati per più anni e la ristrutturazione o una nuova costruzione impegna entrambi gli adulti per una o due settimane. Le uova deposte sono 4-6 (19,5x13,5 mm) biancastre con macchiettature grigie o brune e sono covate dalla sola femmina per 14-16 giorni.

Durante l'anno si hanno normalmente due deposizioni, ma in annate favorevoli ne viene intrapresa una terza.

La civetta non costruisce un vero nido, ma depone le uova in cavità e anfratti che spesso trova nei vecchi tetti, sotto le tegole o tra le pietre dei comignoli

LA CIVETTA-8 È IMMANCABILE SUL TETTO DELLE CASE DI CAMPAGNA

L'uccello notturno più legato alle costruzioni dell'uomo e, quindi, immancabile sul tetto della casa colonica è la **civetta** (*Athene noctua*). Essa non costruisce un vero e proprio nido, ma depone da 3 a 7 uova (34x28 mm) bianche e rotondeggianti in cavità di vecchi alberi, in nicchie di pareti rocciose o di cumuli pietrosi, tra i ruderi delle case diroccate o sotto le tegole. Scoprire con esattezza il punto dove essa ha nidificato o dove sta nidificando non è molto agevole, perché le abitudini notturne dell'animale non favoriscono l'osservazione.

La civetta occupa volentieri i nidi artificiali appositamente costruiti per favorire la sua nidificazione, ma occorre che il luogo dell'installazione sia molto tranquillo, cioè in un punto della casa, del cortile o del campo dove le persone non sostano a lungo.

Nella nicchia che ha eletto a nido, la femmina cova le sue uova per circa 28 giorni e durante questo compito è assistita dal compagno che si prodiga nel portarle piccole prede, come topi, arvicole e qualche passeriforme.

Foto dell'autore *Maurizio Bonora*

Prossimamente pubblicheremo un articolo nel quale illustreremo i tipi di nidi artificiali da adottare e posizionare nella casa di campagna e nell'ambiente che la circonda.

Le più note piante spontanee di stagione: la robinia (Robinia pseudoacacia)

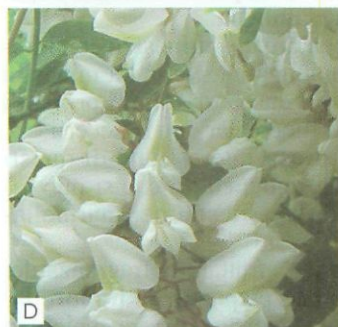
Questa specie proveniente dall'America cresce spontanea in tutto il nostro Paese. Raramente forma dei boschi di sola robinia e la si trova più frequentemente mista ad altri alberi e arbusti. Quando in primavera fiorisce (in aprile), la imponente e profumatissima fioritura ne denuncia subito la presenza

La robinia *(Robinia pseudoacacia)* è molto diffusa e si trova spontanea nei campi abbandonati, ai margini dei boschi e delle strade, nei fondovalle in tutto il nostro Paese; la si trova tanto vicino all'acqua che sulle scarpate nei terreni sassosi e siccitosi. Nei terreni meno fertili tende a produrre più polloni (fusti emessi dal ceppo e dall'apparato radicale). Non ama l'ombra e per questo non la trovate nel bosco fitto; raramente forma dei boschi di sola robinia e la si trova più frequentemente mista ad altri alberi e arbusti. Quando fiorisce, generalmente nel mese di aprile, la bianca imponente fioritura ne denuncia subito la presenza.

I FIORI SONO L'UNICA PARTE COMMESTIBILE DELLA ROBINIA

I fiori della robinia sono commestibili, deliziosi e profumati ([1]). Si raccolgono a grappoli interi ed è molto facile raccoglierne in abbondanza. L'ideale sarebbe usare quelli ancora in bocciolo o appena aperti, mentre quelli meno freschi sono da evitare, specialmente se impiegati a crudo. Cotti, anche i fiori meno freschi possono tuttavia essere adoperati visto che il baccello che si sviluppa all'interno del fiore è commestibile da cotto. Ma nelle ricette in cui il fiore rimane integro e visibile (per esempio in una minestra) i fiori freschi danno risultati migliori anche da un punto di vista estetico.

Un sacchetto fatto di rete di plastica, del tipo di quelli usati per vendere le arance, è il contenitore ideale per raccogliere i fiori di robinia, in quanto consente la circolazione dell'aria e l'uscita di eventuali insetti durante il trasporto. Una busta di plastica o di carta può anche andare bene, ma in questo caso, arrivati in casa, ponete per qualche minuto i fiori in uno scolapasta o semplicemente sul tavolo, sempre per assicurare una via di fuga a eventuali insetti.

I fiori si usano per insalate, frittate, pancake, frittelle, minestre e altro, tipicamente liberati dal lungo peduncolo del grappolo. Questo peduncolo, però, si può lasciare, a mo' di manico, quando si frigge l'intera infiorescenza nella

A-*L'**albero** adulto, utilizzato anche nei viali cittadini,* B-*La robinia si trova molto spesso con aspetto arbustivo-cespuglioso ai margini dei campi coltivati.* C-*Le **foglie** sono composte da molte foglioline ovali, intere (cioè non dentate) e in numero dispari.* D-*I **fiori** sono bianchi, con calice verdastro, riuniti in grappoli* (E)*, molto abbondanti e profumati.* F-*Dai fiori si sviluppano i baccelli verdastri (5-6 cm) che si fanno nerastri a maturità (fine estate), prima di aprirsi e lasciar cadere piccoli semi durante tutto l'inverno; spesso si trovano i baccelli secchi ancora appesi alla pianta a fianco dei fiori in primavera*

Alcuni cenni di storia e folklore

La robinia, originaria dell'America settentrionale, fu importata in Europa, e precisamente in Francia, nel 1601. Per il suo aspetto simile a quello delle acacie, la robinia venne considerata una di queste e ancora oggi la si indica spesso con il nome di acacia (o gaggia in alcuni dialetti) nonostante la chiarezza fatta da Linneo (naturalista svedese, 1707-1778) che la classificò dandole il nome attuale in onore del botanico Robin che per primo la seminò in Francia. Presto anche nel vecchio mondo si imparò ad apprezzarne le qualità, soprattutto quelle del suo legno, resistente alle sollecitazioni meccaniche e all'umidità, inclusa l'immersione in acqua. Lo si usò per farne raggi delle ruote dei carri, pali per recinzioni, manici di attrezzi vari, doghe per botti, denti di ingranaggi, pioli per scale, piccoli oggetti e, più recentemente, parquets. È stata anche coltivata a bosco ceduo con taglio ogni cinque-sette anni.
Attualmente la robinia è nota anche per il miele di robinia (o miele di acacia) prodotto dalle api che pascolano i suoi fiori.
Interessante è anche l'uso di questa specie per la stabilizzazione di zone franose e il rimboschimento di terreni poveri dove la robinia si adatta meglio di altre specie meno frugali.

pastella; in questo caso si scarta al momento del consumo.

Quando i fiori si consumano crudi, come nell'insalata, sarebbe meglio scartare il calice verde e usare solo fiori in boccio o appena aperti, per evitare di consumare parti verdi crude, come il baccello che si forma all'interno del fiore sbocciato da un po'. Ma scartare il calice richiede tempo e, viste le quantità modeste di fiori che generalmente si consumano, questa accortezza non è essenziale. Allora è sufficiente afferrare il peduncolo del grappolo con una mano e far scorrere le dita dell'altra mano lungo il gambo liberando tutti i fiori in un solo gesto.

LA CONSERVAZIONE

I fiori della robinia possono essere surgelati in sacchetti di plastica chiusi per essere poi consumati successivamente, meglio in minestre, frittate e frittelle che crudi visto che, una volta scongelati, non hanno più la consistenza e l'aspetto dei fiori freschi. Si può congelare anche la pastella pronta per le frittelle.

I fiori possono anche essere essiccati, ma in questo caso, oltre alla consistenza, scompare anche il profumo.

LE PROPRIETÀ NUTRITIVE
E MEDICINALI

I fiori di robinia sono antispasmodici (calmano gli spasmi muscolari), astringenti, calmanti, colagoghi (provocano la secrezione biliare) e leggermente tonici. Se ne può fare un infuso profumato. Sono impiegati per problemi di stomaco (gastrite, acidità, ulcera, ecc.) e altri usi, inclusa la ninfomania. Se ne impiega la tintura madre (reperibile nelle migliori erboristerie).

Come sempre, iniziate a consumare pochi fiori per volta (alcuni trovano infatti che i fiori della robinia, se consumati in eccesso, possano provocare mal di testa).

L'IMPIEGO IN CUCINA

L'**insalata** di fiori di robinia, in miscela con quanto altro si trova in stagione, soddisfa tanto l'occhio quanto il naso e la gola. Se avete raccolto i fiori lontano da strade e altre fonti di inquinamento non è necessario lavarli. Naturalmente nulla vieta di lavarli, ma possono perdere in freschezza e profumo e riempirsi d'acqua. Per l'insalata usate i fiori separati dal peduncolo del grappolo. Se ne usate molti, scartate il calice verde per evitare di consumare un eccesso di parti verdi. Oltre che all'insalata potete aggiungere i fiori alla **macedonia**.

Gli stessi fiori, preparati come per l'insalata e la macedonia, possono essere gettati all'ultimo minuto nelle uova già sbattute per la **frittata** (in questo modo i fiori non vengono sciupati e rimangono integri, freschi e profumati nella frittata). Allo stesso modo, gettateli nell'impasto per i **pancake** all'ultimo minuto prima di versare la pastella nella padella. Oppure nel **porridge** (avena, schiacciata o in farina, cotta nel latte) un attimo prima di spegnere il fuoco, nel **pane** all'ultimo impasto o nella **ciambella**.

Uova sbattute con i fiori, pronte per fare la frittata. Per ottenere una frittata «profumata» aggiungete i fiori alle uova sbattute solo all'ultimo istante prima della cottura

Per preparare una **minestra** con i fiori di robinia, aggiungeteli alla minestra bollente solo due o tre minuti prima di spegnere il fuoco, per non scuocerli.

Un altro uso interessante di questi fiori è nella **marmellata** che si può fare seguendo una ricetta per marmellata di fiori.

Sempre per sfruttare la fragranza dei fiori, se ne può preparare un **liquore** lasciandone macerare qualche cucchiaio in un litro di alcol. Dopo un mese, filtrare e diluire con acqua e zucchero a piacere.

Per fare un **infuso** di fiori ponete due o tre cucchiaini di fiori freschi in una tazza e versatevi sopra dell'acqua bollente. Coprite e, dopo qualche minuto, filtrate.

Le curiosità

Sembra che gli indiani d'America utilizzassero i semi cotti della robinia come alimento. È vero che questi semi contengono delle sostanze tossiche (fitoemagglutinine), simili a quelle contenute nelle lenticchie, nei fagioli e nel ricino, ma queste si degradano con la cottura.

Torrefatti, i semi sono stati impiegati pure come surrogato del caffè.

Fiori e legno di robinia venivano utilizzati in passato per colorare di giallo tessuti e lana.

Si dice che durante i temporali non bisogna ripararsi sotto la robinia perché la sua corteccia molto corrugata forma dei canali d'acqua lungo il tronco, attirando i fulmini.

Ma l'uso più caratteristico della robinia è forse quello di farne delle **frittelle** (vedere la ricetta più avanti).

LE RICETTE

Frittelle di robinia. Ingredienti: 1 manciata di fiori freschi di robinia; 200-300 grammi di farina; 1 uovo; sale; latte; acqua; olio per friggere. Ponete la farina in una ciotola formando un cono. Aprite una cavità al centro del cono e versatevi l'uovo, due o tre pizzichi di sale e qualche cucchiaio di latte. Miscelate il tutto aggiungendo acqua, se necessario, fino a formare una pastella densa ma fluida. Preparate l'olio bollente in una padella. A questo punto potete procedere in due modi: intingete le inforescenze intere nella pastella, tenendole per il peduncolo e, velocemente, porle nell'olio bollente fino a che divengono dorate o ambra. In questo modo si preparano delle frittelle col «manico» che hanno la forma del grappolo e sono esteticamente molto gradevoli, ma raccolgono più olio (se consumate in abbondanza, l'eccesso di olio può risultare pesante, ma non ve la prendete con la robinia!). In alternativa si possono separare i fiori dal peduncolo per miscelarli nella ciotola con la pastella. Poi si prelevano delle cucchiaiate di pastella e si friggono. Così le frittelle hanno una forma più regolare e raccolgono meno olio. Inoltre i fiori all'interno rimangono più crudi e quindi profumati.

In entrambi i casi, le frittelle così preparate si possono servire calde e salate oppure dolcificate cospargendole con zucchero (meglio zucchero a velo) o miele.

Adolfo Rosati

([1]) Tutte le altre parti della pianta (foglie, semi, radici) sono tossiche allo stato crudo.

Puntate pubblicate.
• Stellaria (n. 1/2005), favagello (n. 2/2005), olmo campestre (n. 3/2005), robinia (n. 4/2005).
Prossimamente. • Amaranto, chenopodio, portulaca, galinsoga, diplotaxis, sonchus, bardana.

Risposte ai lettori

IN EMILIA-ROMAGNA È VIETATO METTERE A DIMORA IL BIANCOSPINO

Ho una casa in campagna e ho intenzione di mettere a dimora una siepe di biancospino. Un mio conoscente mi ha detto però che, in Emilia-Romagna, è vietato piantare questa specie. Volevo chiedervi se ciò corrisponde al vero (anche se personalmente non ci credo) ed eventualmente per quali ragioni.

Marco Cavazza
Bologna

È vero, in Emilia-Romagna non si può procedere alla messa a dimora di piante di biancospino (*Crataegus monogyna*) e di altre specie appartenenti al suo stesso genere.

Questo perché il biancospino è molto sensibile al «colpo di fuoco batterico» (*Erwinia amylovora*), una pericolosa batteriosi trasmissibile al pero e sporadicamente al melo.

Per prevenire quindi gravi danni causati da questa batteriosi a pereti e meleti, già con determinazione del responsabile del Servizio fitosanitario regionale n. 8895, in Emilia-Romagna era stata **vietata la messa a dimora di piante appartenenti al genere Crataegus** dall'1-10-2001 al 31-12-2004. Con successiva determinazione del 13 dicembre 2004 n. 018250 tale divieto è stato prorogato fino al 31 dicembre 2007, fatta salva specifica autorizzazione del Servizio fitosanitario regionale.

Siepe di biancospino (Crataegus monogyna) in fioritura

Chiunque non ottempera a tale divieto, ai sensi dell'articolo 11, comma 10, della Legge regionale n. 3/2004 (pubblicata sul *Bollettino Ufficiale* della Regione Emilia-Romagna n. 1 del 5 gennaio 2005, ha l'obbligo di procedere all'estirpazione delle piante entro 15 giorni dalla notifica dell'atto di intimazione ad adempiere. La mancata ottemperanza a tale obbligo è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da 200 a 1.200 euro. *(Aldo Pollini)*

Visitiamo insieme il Museo Giardino della Rosa Antica

Sulle colline modenesi è stato inaugurato nel 2003 un museo unico in Italia e tra i pochi in Europa per ricchezza botanica: il Museo Giardino della Rosa Antica. Le varietà presenti sono 1000, di cui molte rare e ricercate dai collezionisti. Vi invitiamo a visitarlo per conoscere più da vicino questo fiore

Sono cinquemila anni che l'uomo coltiva la rosa e lo fa soprattutto per diletto, per godere della sua bellezza e del suo profumo. Non a caso alla rosa si collega spesso il fascino di ricordi personali o di suggestioni dell'arte, come dimostrano le tante pagine dedicate alla regina dei fiori e all'universo colorato, profumato e poetico che ruota intorno ad essa.

In natura esistono almeno 250 specie botaniche di rose, distribuite in tutte le regioni della Terra, e da cui derivano le migliaia di varietà oggi esistenti. Infatti, dalla semplicità del fiore a cinque petali presente in natura si è passati alla complessa ricchezza delle corolle di ibridi e varietà coltivate nei nostri giardini.

Dopo qualche decennio di trascuratezza a favore delle rose «moderne» che non richiedono particolare manutenzione, ritornano finalmente di moda le varietà «antiche».

Sono rose capaci di associare alla suggestiva bellezza delle corolle il soave profumo e, in alcuni casi, la presenza di frutti (cinorrodi) che restano sui rami fino a primavera.

Proprio a queste rose più ricche di storia è stato dedicato il Museo Giardino della Rosa Antica. Allestito all'interno di un'azienda di quarantatre ettari *sulle colline modenesi*, e precisamente a Montagnana di Serramazzoni (a soli 25 km da Modena), è nato per contribuire alla conoscenza scientifica e storica della rosa e, contemporaneamente, per soddisfare la curiosità dei tanti appassionati e innamorati di questo fiore.

Il Museo Giardino della Rosa Antica, unico in Italia nel suo genere, si estende per tre ettari sulle colline modenesi, integrandosi magnificamente con il verde circostante

LA NASCITA DEL MUSEO

Circa dieci anni fa si decise di destinare tre dei quarantatre ettari complessivi alla coltivazione di circa 1000 varietà di rose antiche. Là dove prima si produceva foraggio e vivevano molti alberi, e tante sterpaglie crescevano attorno a un laghetto artificiale, si iniziò a piantare rose.

Ma prima fu necessario ripulire la zo-

na prescelta dalle sterpaglie e anche da alcuni alberi, risparmiando comunque un notevole numero di frassini, querce, olmi, peri e ciliegi. L'assetto, però, venne lasciato intatto: non furono fatti né spostamenti di terra né inserimenti di infrastrutture che in qualche modo alterassero la natura del paesaggio.

Quindi fu impiantato il roseto, nel quale vennero inserite varietà perdute o considerate introvabili, in modo che chiunque potesse ammirarle da vicino in tutto il loro splendore, scoprendo le parentele esistenti con le specie selvatiche da cui le attuali derivano, e imparando anche le regole di coltivazione da seguire.

Così, dopo anni di lavoro per risolvere i problemi di gestione (irrigazione, trasporto dei materiali, concimazione, ecc.), nonché di accoglienza e sicurezza dei visitatori, il Museo fu infine aperto: era il 1° maggio 2003.

LA COLLOCAZIONE DELLE ROSE HA SEGUITO UN PRECISO ORDINE

La collocazione delle rose non fu fatta a caso, ma studiata tenendo presente la classificazione espressa da Peter Beals nel volume «Le rose classiche» del 1993, con la suddivisione del genere Rosa in quattro sottogeneri (Hulthemia, Rosa, Platyron, Hesperhodos) e l'ulteriore suddivisione di ogni sottogenere in sezioni.

Ogni rosa fu perciò messa a dimora nella giusta sezione di appartenenza, e si ottennnero così gruppi omogenei di piante suddivise tra loro da vialetti che rendessero agevole il percorso e la manutenzione.

Ecco solo alcune delle rose presenti, scelte fra le più ricche di storia, iniziando dalle botaniche, rustiche, robuste, che necessitano di poche attenzioni e che formano cespugli spinosi come, nella sezione Pimpinellifoliae, la *Rosa foetida*-**1** del 1500, dai fiori gialli grandi e solitari, e la *Rosa foetida bicolor*-**2**, delizia dei giardini europei fin dal 1600, con i suoi fiori semplici rossi e gialli, che sbocciano unicamente a inizio estate. Capostipite di tante rose di colore giallo intenso è la *Rosa foetida persiana*-**3**.

Alla stessa sezione Pimpinellifoliae appartengono le rose a cespuglio moderne come la «Fruhlingsmorgen»-**4** del 1942, facente parte di un gruppo di sette rose «Fruhlings» (ibridi tra *Rosa spinosissima* e *Rosa grandiflora* con vari ibridi di rosa Tea) create attorno al 1930 dal tedesco Kordes; i suoi fiori sono semplici, rosa chiaro, soffusi di giallo pallido.

Dalla *Rosa spinosissima* hanno avuto origine anche le vecchie rose scozzesi, come la «William III»-**5**, dai fiori vellutati, semidoppi, colore rosa vivo, con petali esterni soffusi di lilla, e la «Falkland»-**6**, dai fiori semidoppi, con petali rosa molto chiaro e soffusi di giallo.

Fra gli ibridi Rubiginosa (detti anche ibridi di Provenza) ricordiamo la «Janet's Pride»-**7** dai fiori semidoppi appiattiti, di colore rosso chiaro e molto profumati, e la cinese *Rosa moyesii*-**8**.

Meritano ancora di essere citate fra le rose rampicanti la «Etoile de Holland»-**9**, dai fiori doppi, profumati e di colore rosso scuro e la «Shot Silk»-**10** con fiori profumati, doppi e di colore rosa-salmone.

A proposito delle Rose Tea (derivate da incroci tra antiche varietà cinesi con *Rosa gigantea*), nel Museo si possono osservare le più belle e vigorose varietà, come la «Clementina Carbonieri»-**11**, quasi vanto nazionale in quanto rarissimo esempio di rosa antica creata nel 1913 dall'italiano Bonfiglioli, generosa e dal profumo di tè; la «Archiduc Joseph»-**12** del 1872, un arbusto particolarmente alto; e poi ancora la «Soleil d'or»-**13**, creata da Pernet-Ducher nel 1900, derivante dalla già citata *Rosa foetida persiana*.

Maria Grazia Bellardi

Come arrivare al Museo Giardino della Rosa Antica

Dall'uscita autostradale Modena Nord o Modena Sud, si raggiunge Maranello e si imbocca la Via Giardini Nord in direzione di Serramazzoni per circa 7 km. A Montagnana si svolta a sinistra in corrispondenza della segnalazione del Museo.
Apertura: dal mercoledì alla domenica compresi (tranne il periodo delle festività natalizie e il 15 agosto).
Orario: dalle 10.00 alle18.00.
Biglietto: 8 euro; pensionati e bambini al di sotto di 14 anni 5 euro.
Indirizzo: Museo Giardino della Rosa Antica - Via Giardini Nord, 10250 - 41028 Montagnana di Serramazzoni (Modena) - Tel. e fax 0536 939010; e-mail: info@museoroseantiche.it; sito internet: www.museoroseantiche.it

A tutti gli abbonati di Vita in Campagna che esibiscono alla biglietteria la «Carta Verde», il Museo Giardino della Rosa Antica concede un ingresso ridotto a 5 euro anziché 8 euro.
Gli abbonati di Vita in Campagna potranno inoltre usufruire di uno sconto del 10% su tutti i prodotti messi in vendita nel museo stesso.

Come l'alimentazione e i farmaci influiscono sul nostro sonno

Dormire bene è assai importante per il nostro benessere e per affrontare al meglio la giornata. Le nostre abitudini alimentari, e alcuni farmaci che a volte dobbiamo assumere, possono influenzare il nostro sonno; vediamo insieme cosa fare e cosa non fare per avere un sonno tranquillo

Dorme male e non si riposa adeguatamente circa l'11% della popolazione europea. Chi dorme male al mattino si alza con difficoltà, conduce una vita stressata, è spesso preda di ansia o di stati depressivi, si lamenta di facile irritabilità, di un eccessivo affaticamento fisico e mentale e si rivolge al medico curante con frequenza doppia rispetto alla media.

L'alimentazione può favorire, ma anche interferire con il sonno. La digestione e l'assimilazione degli alimenti, ad esempio, sono fenomeni complessi che richiedono la cooperazione di molti organi e funzioni del corpo (l'apparato digerente, quello ghiandolare, il sistema circolatorio, quello respiratorio, ecc.). Questi fenomeni, se eccessivamente laboriosi, non sono quasi mai compatibili con un buon riposo.

Senza contare che alcuni alimenti hanno proprietà che possono disturbare l'organismo durante il riposo.

COSA FANNO CAFFEINA E BEVANDE ALCOLICHE

La **caffeina** è una sostanza presente nel caffè, nel tè, nella cioccolata e nelle bevande a base di cola (pianta del sottobosco del genere Cola, originaria dell'Africa tropicale). Possiede alcune proprietà che si rivelano decisamente positive: migliora il tono dell'umore, favorisce l'attenzione e riduce il senso di affaticamento. Altre caratteristiche della caffeina, tuttavia, possono essere meno tollerate, specialmente nella fase di addormentamento. La caffeina, infatti, accelera il battito cardiaco e mantiene attiva la funzione digestiva, sia dello stomaco che dell'intestino. La quantità di caffeina in grado di produrre effetti indesiderati varia in funzione dello stato di salute, dell'età, della modalità con cui il caffè viene preparato (una tazzina di caffè lungo contiene più caffeina di quello ristretto) e della sensibilità individuale. Generalmente la caffeina contenuta in due tazzine è ben tollerata, ma occorre non dimenticare bevande e dolciumi aromatizzati al caffè eventualmente consumati durante la giornata.

Le **bevande alcoliche**, se bevute in grossa quantità, hanno effetti contrastanti. In una prima fase favoriscono l'addormentamento, ma poi causano risvegli frequenti e ansiosi e addirittura sogni inquietanti e incubi.

In ogni caso la qualità del sonno sotto l'azione dell'alcol etilico non è mai soddisfacente e il risveglio mattutino è caratterizzato da sensazioni spiacevoli (mal di testa, lingua impastata, dolenzie, ecc.).

Bere una tazza di latte prima di coricarsi, magari accompagnandolo con qualche biscotto, aiuta a dormire meglio

Attenzione ai farmaci

Alcuni farmaci possono interferire con l'addormentamento o con la qualità del sonno. Richiamiamo ancora una volta l'attenzione sul fatto che l'attività di un farmaco è in primo luogo determinata dalle proprietà biologiche del farmaco stesso, ma anche dalle caratteristiche di chi lo assume. In questo senso, gli effetti collaterali e indesiderati non sono sempre prevedibili. I farmaci potenzialmente problematici da questo punto di vista sono soprattutto gli antidepressivi, quelli contro la pressione arteriosa elevata e l'asma, alcuni diuretici, gli ormoni tiroidei, i decongestionanti nasali, i cortisonici e talvolta anche la pillola anticoncezionale.

QUALCHE CONSIGLIO PER AVERE UN SONNO TRANQUILLO

Osservare alcune poche ed elementari norme può aiutare chi desidera una notte tranquilla e un riposo soddisfacente:
- la cena non dovrebbe essere il pasto principale della giornata, soprattutto dopo una certa età;
- non mangiate di sera alimenti troppo salati come salumi, patatine, noccioline tostate e salate, ecc. L'eccesso di sale favorisce il reflusso gastroesofageo, una delle cause di spiacevoli e frequenti risvegli notturni, provocati dalla risalita di succhi acidi nell'esofago. Un pasto troppo salato, inoltre, costringe ad interrompere il sonno per bere qualche sorso d'acqua;
- evitate di consumare cibi che contengono grassi animali cotti a lungo, fritti, ecc.; tutti questi alimenti si rivelano di digestione lunga e difficile;
- valutate la vostra reazione alle spezie e ai cibi piccanti (pepe, paprika, peperoncino, senape, curry, ecc.), che in talune persone possono causare irritazione dello stomaco e favorire il reflusso gastroesofageo.

ECCO QUALI ALIMENTI POSSONO AIUTARE IL SONNO

Molti hanno l'abitudine, prima di coricarsi, di bere un bicchiere di **latte**, spesso accompagnandolo con qualche biscotto. In effetti, il latte è tra gli alimenti più ricchi di triptofano, un aminoacido utilizzato dal cervello per produrre la serotonina, un ormone che garantisce una certa tranquillità d'animo e un sonno migliore. Anche gli alimenti che contengono **carboidrati** (come il pane, la pasta, i biscotti, il riso, ecc.) aiutano a rendere agevole il raggiungimento di un sonno ristoratore perché facilitano la produzione della serotonina.

Da non trascurare una possibile insufficienza dietetica di **vitamine del gruppo B**, che può provocare, tra l'altro, facile irritabilità e insonnia. Gli alimenti in grado di apportare una buona quantità di queste vitamine sono i cereali integrali, il lievito di birra, il germe di grano, i semi oleosi e il tuorlo d'uovo.

Paolo Pigozzi

Risposte ai lettori

UNA NORMALE DIETA VARIATA È COMPATIBILE CON UNA TERAPIA ANTICOAGULANTE

Avrei bisogno di conoscere tutti gli alimenti che contengono la vitamina A che è coagulante per evitare di preparare vivande dannose a mio marito che è in costante cura anticoagulante. Sono già in possesso dell'elenco C e K, anch'esse coagulanti.

Aida Carla Biondi
Cosenza

Chiariamo subito che la *vitamina A* non interferisce in alcun modo nel processo di coagulazione e quindi gli alimenti che la contengono sono assolutamente compatibili con una terapia anticoagulante.

L'unica controindicazione interessa i farmaci a base di vitamina A, che non devono essere assunti in gravidanza per il possibile pericolo di malformazioni fetali.

La vitamina A già formata si trova in alimenti di origine animale come il fegato, l'olio di fegato di merluzzo, le uova, il latte, i formaggi, il burro. Sotto forma di carotenoidi (sostanze che verranno trasformate in vitamina attiva nel fegato), la vitamina A è presente nei vegetali di colore rosso, arancione e giallo (carote, prezzemolo, pomodori, zucca, peperoni, albicocche, kaki, melone, ecc.).

Anche la *vitamina C* contenuta negli alimenti è perfettamente compatibile con l'assunzione di farmaci anticoagulanti. Questa vitamina è effettivamente antiemorragica, ma non perché rende il sangue meno coagulabile. La vitamina C rafforza invece la struttura dei capillari e dei vasi sanguigni, allontanando il rischio di una loro rottura e quindi di una fuoriuscita di sangue.

La *vitamina K* è in realtà direttamente implicata nel processo di coagulazione, tanto che una sua insufficienza può determinare una emorragia. Si trova nei vegetali verdi (soprattutto nei cavoli e negli spinaci). Tuttavia la fonte più importante per l'uomo è costituita dalla flora batterica intestinale, che è in grado di sintetizzare una quantità di vitamina K ampiamente in grado di coprire il fabbisogno giornaliero. Non si comprende, quindi, come possa essere possibile tentare di ridurre la disponibilità di questa vitamina non consumando questo o quell'alimento.

In conclusione, possiamo rassicurare la lettrice: una normale dieta variata e con alimenti di buona qualità non interferisce con la terapia anticoagulante.

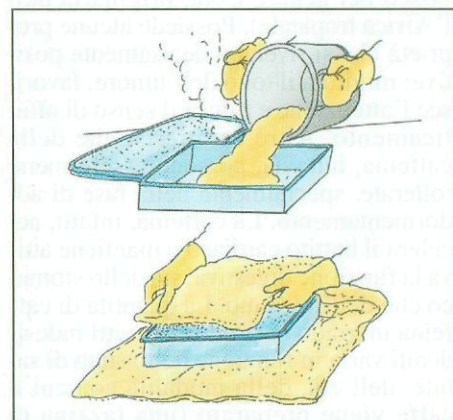
Le consigliamo piuttosto di prestare attenzione alla contemporanea assunzione di farmaci antinfiammatori e antidolorifici, che sono generalmente acquistabili anche senza ricetta medica e possono, in sinergia con gli anticoagulanti, provocare disastrose e pericolose emorragie gastriche. *(Paolo Pigozzi)*

PRECISAZIONI SUL SAPONE FATTO IN CASA

Sul lontano n. 1/1998 di Vita in Campagna, a pag. 65, avevate dato la ricetta per fare il sapone in casa; ho seguito le indicazioni fornite, ma non mi sono trovato bene perché il sapone non induriva bene e colava sempre olio...

Dante Allemanno
Sant'Ambrogio di Torino (Torino)

Preparare il sapone in casa è qualcosa di più di un semplice hobby. Un errore nella determinazione dei pesi o delle temperature può alterare l'intera preparazione; alcune volte solo dopo aver fatto molte forme di sapone l'esperienza e l'intuito suggeriscono quando smettere di mescolare la miscela di grassi con la soluzione alcalina. Se non siete ancora in grado di individuare bene il momento, non superate in ogni caso i 45-50 minuti.

Altro suggerimento molto importante: quando il sapone è pronto e travasato nello stampo, chiudete il contenitore con sollecitudine, avvolgetelo in un materiale isolante e ponete il tutto nel luogo più caldo della casa in modo che il sapone si raffreddi lentamente (*vedi disegni qui sotto*).

L'operazione va fatta il più rapidamente possibile, altrimenti il sapone «prende freddo» e raffreddandosi troppo velocemente si rovina. La conseguenza è la separazione, come è capitato al lettore, della soluzione alcalina dai grassi. *(Ida Gorini)*

«Adottiamo» un melo in fiore in Val di Non

Anche quest'anno, domenica 24 aprile e primo ed 8 maggio, il consorzio Melinda ripropone, in Val di Non (Trento), l'iniziativa «Adotta un melo in fiore». I partecipanti potranno «adottare» un melo e ammirare da vicino sette «Patriarchi», antichi alberi di mela Renetta ai quali è stato dedicato un itinerario volto a volorizzare e salvaguardare questa varietà che rischia purtroppo l'estinzione

In Val di Non (Trento) da qualche anno si ripete una piacevole iniziativa. Durante il periodo della fioritura dei meli, tutti coloro che lo desiderano possono «adottare» un melo Dop (denominazione d'origine protetta; prestigioso riconoscimento conferito nel 2003 alle famosissime mele della Val di Non), cioè personalizzare una pianta di questo salutare frutto con una targhetta riportante il proprio nome.

In autunno poi i partecipanti saranno attesi per la festa della raccolta e potranno portarsi a casa una cassetta di mele dall'albero adottato in primavera.

COME SI SVOLGE L'INIZIATIVA

Quest'anno l'iniziativa, organizzata dal consorzio Melinda, è prevista per le domeniche 24 aprile e primo ed 8 maggio, periodo in cui sarà protagonista indiscussa la natura imbiancata dai petali dei meli in fiore.

«Adotta un melo in fiore» è un modo diverso e coinvolgente per esplorare il territorio della Val di Non, per conoscere luoghi, persone e culture tanto diverse da chi vive abitualmente in città o pensa alla montagna solo d'inverno.

Per ciascuna delle tre domeniche è previsto il medesimo programma: ore 9.30 ritrovo presso MondoMelinda, Segno di Taio (Trento); ore 10.00 trasferimento in un'azienda agricola con mezzi propri, scelta e adozione del melo; ore 12.00 pranzo al sacco all'aperto presso MondoMelinda a base di prodotti tipici Trentini come ad esempio il Trentingrana, il Puzzone di Moena, lo speck, ecc. accompagnati da vini Trentini Doc.

Nel pomeriggio, dopo il pranzo, lezione di apicoltura, cucina tipica e per concludere con dolcezza la giornata degustazione di strudel (in caso di cattivo tempo il programma potrà subire delle variazioni).

E POI TUTTI AD AMMIRARE I SETTE «PATRIARCHI»

Ma in Val di Non ad accogliere tutti i partecipanti vi saranno anche sette «Patriarchi», ovvero sette alberi di melo centenari, sentinelle e memoria storica di questa valle incastonata in una cornice alpina da sogno. I Patriarchi, tutti insieme, raggiungono i 700 anni di età e sono divenuti a tutti gli effetti il simbolo della Val di Non. Sono alberi di mela Renetta, censiti e individuati in diversi appezzamenti tutt'oggi destinati a meleto, che vegliano su questo angolo di Trentino conosciuto in tutto il mondo per la qualità delle mele che produce, le uniche, nel nostro Paese, a potersi fregiare del marchio Dop.

Durante il periodo della fioritura dei meli in Val di Non (Trento) è possibile «adottare» una pianta di melo; nella foto è visibile la targhetta che attesta l'adozione dell'alberello

Come iscriversi all'iniziativa

Per aderire all'iniziativa «Adotta un melo in fiore» è necessario sottoscrivere una quota di partecipazione e prenotarsi entro il 15 aprile 2005 presso MondoMelinda telefonando al numero 0463 469299, o inviare una e-mail a mondomelinda@melinda.it.

Ecco il «Patriarca» Noè della famiglia Fedrizzi, nato nel lontano 1909; appoggiata al tronco la sua carta d'identità che riporta anche il numero delle mele che ha prodotto nella sua lunga vita

I sette Patriarchi sono testimoni viventi della storia del Novecento. Questi alberi hanno visto guerre mondiali, sconvolgimenti politici, alluvioni, innovazioni tecnologiche e accompagnato le genti di questa valle, profondamente legate alla terra da un amore sviscerato.

Ogni patriarca è provvisto della propria carta di identità che riporta il suo nome, quello della famiglia che ne è proprietaria, l'anno di nascita, l'altezza, la circonferenza e una stima del numero di mele prodotte dalla nascita. Ognuno ha una sua storia e, come detto, un nome di battesimo: Baldassarre, il decano, è nato addirittura nel 1882; Albedo è del 1902; Abbondio e Abram del 1905; Noè del 1909; Melchiorre del 1914 ed Espere è coetaneo del Papa e del Presidente della Repubblica, essendo nato nel 1920.

Sono disseminati per la Valle e si può ammirarli uno ad uno dirigendosi, magari in sella ad una mountain-bike, per Castel Valer e i paesi di Tassullo, Nanno, Rallo e Cles fino a giungere a Castel Nanno, davanti al «Capitello della Madonna della Mela» (1475) che gli abitanti di questi luoghi chiamano affettuosamente la «Madona del Pom», poiché ha tra le mani, non a caso, una mela.

Alberto Locatelli

CONTROLLO INDIRIZZI AL 10-3-2005

Stati Uniti: gli Amish, agricoltori molto particolari

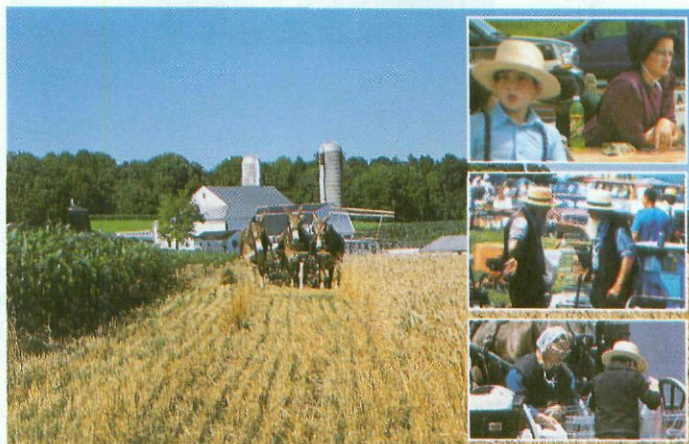
Con questo articolo iniziamo, con la collaborazione di Benny Manocchia (che vive negli Stati Uniti), a vedere da vicino il mondo agricolo statunitense, ma dalla parte della piccola azienda agricola. Questo primo articolo parla di un'agricoltura molto particolare, quella degli Amish.

«Self sufficiency», ossia autosufficienza, è il motto degli Amish. Provenienti dalla Germania, si stabilirono nel 1720 negli Stati Uniti, dove iniziarono a lavorare la terra senza l'ausilio di macchine agricole ma con il solo lavoro dei cavalli. Gli Amish sono tuttora considerati i migliori agricoltori del mondo

Immaginate per un momento di vivere in un mondo dove non esiste elettricità, dove non ci sono auto né moto, dove non ci sono radio né telefono, dove non si fuma e non si beve, dove la giornata comincia alle quattro del mattino e termina alle otto di sera e vi troverete nel mondo degli Amish. Un vero anacronismo in un mondo, quello degli Stati Uniti, dove tutto è proteso verso il futuro.

A Lancaster, in Pennsylvania (Stati Uniti), vive oggi la più numerosa colonia Amish, circa 20.000 persone. Una vita quasi monastica, fatta di lavoro nei campi, di preghiera e di pazienza, dove l'uomo è il capo della famiglia e la donna lavora in casa insistendo nell'insegnamento della Bibbia.

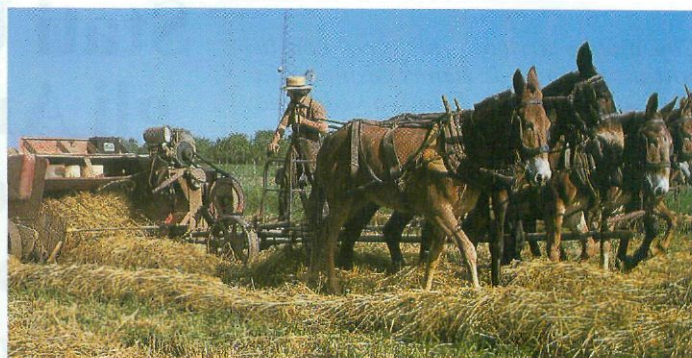
La vita dei ragazzi ha come futuro il lavoro nei campi. I ragazzi – che hanno quasi sempre gli stessi nomi: Amos, Samuele, Daniele, Davide – sono bravi, simpatici, rispettosi. Frequentano la scuola (una sola aula per ogni comunità) fino alla terza media. Poi si uniscono ai loro padri e zii e nonni nella gestione della loro campagna. Una gestione non semplice, con macchine e utensili agricoli di un'era ormai lontana, con la carretta (è proprio il caso di dire) che si muove su ruote di ferro, mai gomme, e muli e cavalli prendono il posto dei trattori. Nel passato gli Amish erano esentati dal servizio militare. Oggi in Usa i soldati sono tutti volontari.

Le donne non si tagliano i capelli e non indossano gioielli. Le ragazze – anche loro hanno quasi sempre gli stessi nomi: Rebecca, Sara, Katie e Anna – sono in cucina, o cuciono, lavano, puliscono, aiutano la mamma e la nonna in tut-

Gli Amish vivono in aziende agricole dove non esiste l'elettricità ed è bandita qualsiasi motorizzazione: niente auto e trattori. Il progresso si è fermato al 1700, epoca del loro arrivo negli Stati Uniti

La storia degli Amish nasce in Europa

È un popolo, l'Amish, che ama una vita pastorale, idillica, ispirata tutta alla Bibbia; l'intera loro vita cerca di rifarsi alle Sacre Scritture. Un gruppo di persone che, perciò, accentua l'umanità, l'amore per la famiglia e per la comunità, per il lavoro nei campi. La verità è che gli Amish desiderano soltanto essere lasciati in pace. E questo dal 1700, allorché cattolici e protestanti europei cominciarono a dare loro la caccia perché avevano osato predicare l'adesione, confessata apertamente, alla loro fede. Che cosa succede in casi del genere? Si scappa, il più delle volte. Così gli Amish dalla Germania si rifugiarono sulle montagne della Svizzera. Fu proprio lì, tra quelle montagne, che iniziò la tradizione Amish del coltivatore. Dalla Svizzera all'America il passo fu lungo ma breve. William Penn, governatore della Pennsylvania (uno dei cinquanta stati degli Stati Uniti), aprì le porte del suo Stato a Amish e Quaccheri (provenienti dall'Inghilterra) per mettere in pratica il suo «santo esperimento» di tolleranza religiosa. Nel 1720 iniziò l'emigrazione degli Amish in America. Si stabilirono subito in Pennsylvania. Più tardi raggiunsero altri lidi, 22 Stati per essere esatti. La gente li sopportava a malapena; ma gli Amish sapevano che il loro amore e rispetto per la terra li avrebbe aiutati a superare ogni ostacolo. Oggi gli Amish sono considerati i migliori agricoltori del mondo.

Canada
Washington
Oceano Atlantico
Golfo del Messico
Messico

La maggior parte degli Amish che vivono negli Stati Uniti è concentrata nello stato della Pennsylvania (indicata in verde nella cartina)

Gli Amish lavorano i campi utilizzando cavalli e muli. Questo loro modo di coltivare la terra senza mezzi meccanici ha indotto alcune ditte a realizzare appositamente per loro attrezzi adatti alla trazione animale. Gli Amish sono così attaccati alla propria terra che persino alla loro morte il legame non viene spezzato. È, infatti, usanza mettere nella bara un sacchetto con una manciata della terra che il defunto aveva coltivato con tanto amore per tutta la sua vita

La foto mostra la differenza di vita tra gli Amish e la restante popolazione statunitense. Una famiglia Amish fa compere in città e lega il cavallo con il calesse negli appositi spazi, mentre nelle vicinanze sono parcheggiate grosse auto

to. Indossano abiti molto semplici che hanno cucito con macchine a pedale. Non si taglieranno mai i capelli, le ragazze, e non indosseranno mai gioielli.

A 16 anni hanno il permesso di parlare da sole con un ragazzo, ma sempre sotto l'occhio vigile della madre. Quando raggiungerà i 20 anni, la giovane potrà dire di sì al giovane di 24-25 anni che le ha chiesto di sposarlo.

Ai giovani che si sposano gli Amish costruiscono in un solo giorno il granaio. La cerimonia del matrimonio avrà luogo di martedì, quasi sempre a fine novembre-dicembre, quando il lavoro del raccolto è stato già compiuto. Il giorno delle nozze lui si alzerà, come sempre, alle quattro del mattino per mungere le vacche. Poi farà una breve colazione e, accompagnato da fratelli e amici, si recherà nella casa della sposa dove si terrà la cerimonia. E i regali? Tanti. Posate, recipienti per la cucina, cibo in scatola e arnesi utili nei campi.

Quando la coppia sarà pronta per l'ingresso nella nuova casa, avverrà il «miracolo Amish», il cosiddetto «barn raising» ossia la costruzione del granaio in un solo giorno da parte dei parenti e degli amici della coppia. L'intelaiatura sarà pronta entro mezzogiorno, il tetto nel pomeriggio, dopo un ricco pranzo. Un «miracolo» che si ripete ogni volta che una coppia Amish si sposa e che dimostra chiaramente l'amore e l'affetto che gli Amish nutrono l'uno per l'altro.

La vita in campagna degli Amish. Il lavoro nei campi è preciso, scrupoloso. Gli Amish conoscono bene il loro terreno e la necessità di trattarlo con riguardo. C'è un rapporto uomo-campagna che appare quasi incredibile a chi non è Amish.

E per prima cosa bisogna dire che non utilizzano trattori o mietitrebbie per raccogliere i cereali; l'unica forma di trazione ammessa è quella dei cavalli e dei muli. Non è difficile perciò vedere nel traffico delle grandi città, accanto ad auto lussuose e ultra moderne, i calessi degli Amish trainati da cavalli.

Ma che cosa allevano e coltivano gli Amish? Tra gli ***allevamenti*** mettiamo subito in prima fila i polli. Seguono i suini, le mucche, i cavalli (quasi tutti di razza belga). I figli degli Amish (di solito 7-8 in ogni famiglia) amano dare nomi ai cavalli sia per affetto sia per poterli chiamare ad alta voce quando sono nei campi.

Ampio spazio viene destinato all'***orto***. Di solito le donne curano con particolare attenzione la coltivazione di pomodori, raccolti in grande quantità e imbottigliati per l'inverno. Troverete in un orto zucchine, cipolle, patate.

E mentre le donne sono impegnate nell'orto, gli uomini dedicano particolare attenzione al ***fieno***, un prodotto essenziale per gli Amish. La rotazione delle colture è quadriennale o quinquennale. Interessa soprattutto l'avena, il farro, il grano. Le previsioni del tempo, l'osservazione delle nubi e il «gut feeling», che potremmo tradurre in «ciò che si sente in petto», sono seguite e sfruttate dagli Amish per decidere quando mietere il fieno; fieno che, si sa, ha bisogno di 3 giorni di sole prima di poter essere immagazzinato per l'inverno.

Per ottenere i migliori risultati nei campi di foraggio, essi preferiscono trifoglio ed erba medica. Le sementi vengono acquistate sempre presso famiglie che gestiscono prodotti di alta qualità e gli Amish le prediligono perché preferiscono stare lontani dalle grosse compagnie sementiere.

Le coltivazioni di ***frumento***, ***tabacco***, ***soia*** e ***mais*** sono quasi sempre abbondanti e metà del raccolto è venduto ad «esterni».

La ***legna da ardere*** è sempre stata molto importante per questo popolo che usa stufe e camini praticamente per tutto l'anno. Gli alberi di acero comune, alti fino a 15 metri, sono i più richiesti, mentre gli alberi di noce sono usati per preparare o rinnovare i mobili di casa.

Quando arriva il momento della ***vendita dei prodotti agricoli***, gli Amish ricevono i loro vecchi clienti nelle loro campagne e trattano giovialmente i prezzi: quasi sempre molto bassi se paragonati a quelli di mercato. Ma ultimamente anche gli Amish hanno ceduto alla tentazione delle vendite tramite internet; l'intera operazione viene affidata a un «esterno» e gli affari sembrano andare a gonfie vele.

Gli Amish ***non ricevono alcun sussidio dal Governo***, pur pagando regolarmente le tasse federali e statali sui beni immobili, e perfino, pensate, tasse provinciali. Inoltre, non usufruiscono della pensione nè del sussidio di disoccupazione.

Foto: Albano Moscardo

Benny Manocchia

Attività agricole connesse: i chiarimenti dell'Agenzia delle Entrate

Con la Circolare n. 44/E del 15-11-2004 l'Agenzia delle Entrate ha fornito alcuni chiarimenti relativi alla disciplina fiscale delle attività agricole connesse, con riferimento alle imposte dirette. Vediamo quali sono le novità introdotte

All'inizio del 2004 è entrato in vigore il nuovo trattamento fiscale delle **attività agricole connesse** – cioè delle *attività di trasformazione, conservazione e vendita di prodotti agricoli* ottenuti prevalentemente dalla propria azienda – e delle *attività di prestazione di servizi* svolte mediante l'utilizzo prevalente di attrezzature e risorse impiegate nell'attività agricola esercitata.

Come avviene la tassazione delle attività di trasformazione e vendita del prodotto. Se le attività svolte sono tra quelle comprese in un elenco ministeriale, emanato ogni due anni, vengono considerate agricole a tutti gli effetti, e il reddito imponibile è compreso nel reddito agrario dei terreni agricoli. In caso contrario l'imponibile è calcolato sulla base del *15% dei corrispettivi incassati.*

Tra le attività comprese nell'elenco ministeriale si segnalano: la trasformazione del latte in formaggi e derivati; la macellazione delle carni; la trasformazione della frutta in marmellate; la produzione di succhi di frutta; la lavorazione e conservazione degli ortaggi; la produzione di aceto, di olio di semi di mais; la trasformazione dell'uva in vino e delle olive in olio.

L'imponibile delle attività connesse di prestazioni di servizi, che possono dunque essere svolte anche dagli agricoltori, è invece determinato con il *25% dei corrispettivi incassati.*

LE NOVITÀ E I CHIARIMENTI INTRODOTTI DALLA CIRCOLARE 44/E DEL 15 NOVEMBRE 2004

Nella Circolare n. 44/E ([1]) dell'Agenzia delle Entrate appare chiaramente un concetto che ricorda, purtroppo, la vecchia nozione di esercizio normale dell'agricoltura: l'attività usualmente esercitata nell'ambito dell'attività agricola. In pratica, le attività di trasformazione non comprese nell'apposito elenco ministeriale, successive alla prima trasformazione del prodotto agricolo, vengono considerate agricole connesse, e possono beneficiare del regime fiscale forfetario, solamente se il loro svolgimento è «usuale» nella prassi delle attività agricole, altrimenti vanno tassate sulla base dei costi e ricavi d'esercizio.

Nel tentativo di porre dei limiti al concetto di attività agricola connessa, che altrimenti arriverebbe a comprendere gran parte dei prodotti delle attività economiche nazionali (si pensi per esempio che dalla lana di pecora si potrebbe arrivare a produrre capi d'abbigliamento, o dal legno mobili), si è tornati a creare un concetto generico che lascia troppo spazio alla valutazione soggettiva, e che potrebbe essere così sempre contestabile; per esempio, potrebbero essere a rischio grappe e liquori, come la produzione di pane o salumi. L'argomento è dunque delicato, anche se si ritiene un adeguato metro di giudizio il collegamento del prodotto con l'attività agricola, alla quale deve essere riconducibile.

La trasformazione del latte in formaggi **(1)** *e delle olive in olio* **(2)** *sono attività che vengono considerate agricole a tutti gli effetti*

Le attività connesse devono comprendere la trasformazione del prodotto agricolo. È importante anche sottolineare che per essere considerate attività agricole connesse, beneficiarie delle agevolazioni fiscali, le attività devono comprendere la trasformazione del prodotto agricolo, mentre non possono riguardare la semplice commercializzazione, conservazione o valorizzazione.

Alcune fasi della manipolazione e trasformazione possono essere affidate a terzi. La Circolare afferma chiaramente che alcune fasi dell'attività di manipolazione o trasformazione possono essere affidate a terzi, facendo l'esempio della molitura delle olive effettuata tramite un frantoio esterno, anche se lo stesso processo produttivo deve però sempre fare capo all'agricoltore.

I beni oggetto di manipolazione o trasformazione devono derivare in misura prevalente dall'azienda. La Circolare prevede anche che per rientrare nell'attività agricola, i beni oggetto di manipolazione o trasformazione devono derivare in misura prevalente dall'azienda, anche se vengono date più possibilità rispetto a quanto avvenuto finora. Viene infatti detto che la parte dei beni acquistata da terzi può servire anche ad ampliare la gamma dei prodotti offerti (e non solamente a migliorare la qualità o la quantità dei propri, come è stato finora), purchè rientrino nello stesso comparto produttivo dei propri prodotti. ***Per esempio,*** se finora era consentito solo acquistare vino da taglio, per migliorare o aumentare la propria produzione, adesso chi produce vino rosso può anche acquistare uva bianca ed effettuare la vinificazione; non può però acquistare latte da terzi per farne formaggi.

Per svolgere le attività connesse di prestazioni di servizi, e rientrare nel regime fiscale agevolato, bisogna che vi sia l'utilizzo prevalente di attrezzature e risorse impiegate nell'attività agricola svolta. La Circolare ha chiarito che si intendono normalmente impiegate nell'attività agricola svolta quelle macchine che, per tipologia di coltura e dimensione aziendale, sono proporzionate alle necessità della propria azienda (***per esempio*** chi conduce solamente un ettaro di terreno non può considerare tale una mietitrebbiatrice usata anche per servizi a terzi).

Viene specificato anche che tale prevalenza va verificata facendo il confronto tra il fatturato realizzato con i beni normalmente impiegati nell'attività agricola e gli altri, anche se la cosa appare di difficile applicazione, in quanto bisognerebbe individuare e fatturare separatamente i servizi svolti con l'una o l'altra categoria di beni. ***Per esempio***, se si hanno due macchine, dalle prestazioni effettuate con quella che viene normalmente utilizzata nella propria attività agricola si deve ricavare un fatturato superiore a quello realizzato con l'utilizzo dell'altro bene, il quale non viene normalmente usato per la propria attività.

Daniele Hoffer

([1]) La Circolare è consultabile sul sito internet: www.agenziaentrate.it

Risposte legali e tributarie, contributi e finanziamenti

PASSAGGIO DA PADRE A FIGLIO DEL CONTRATTO DI AFFITTO AGRICOLO E DEI TITOLI

Sono figlio di un produttore agricolo storico che dal 1990 coltiva in affitto un fondo di circa 19 ettari.

1) *Dato che nell'agosto 2005 scadrà il contratto d'affitto, vorrei sapere se, nell'eventualità non venisse rinnovato, decadranno tutti i diritti.*

2) *Vorrei sapere anche se potrei subentrare al posto di mio padre dato che dal giugno scorso è in pensione.*

3) *Inoltre, poiché dal novembre 1999 fino a febbraio 2000 mio padre per motivi di salute non è riuscito a seminare detto fondo, vorrei sapere se mi saranno decurtati il premio e i titoli.*

Marino Mazzurco
Leonforte (Enna)

1) **Contratto di affitto.** Se il contratto di affitto in corso prevede la scadenza ad agosto 2005, la prosecuzione dello stesso dopo tale data deve comunque essere concordata con la parte concedente.

2) Il figlio può anche subentrare al padre nel contratto di affitto prima di detta data, se il rapporto intercorre con una impresa familiare di cui il padre è il titolare e il figlio risulta coadiuvante. In mancanza di questi presupposti il figlio può comunque subentrare, ma a tal fine è però necessario il consenso del proprietario.

3) **Titoli.** Se ci sono le possibilità, si consiglia di far subentrare il figlio nel contratto di affitto del padre prima della sua scadenza, in modo da poter trasferire in capo al figlio i titoli maturati nel triennio del padre. In sostanza, se il figlio subentra nel contratto di affitto del padre, tale successione consente di trasferire, in sede di procedura di ricognizione attualmente in corso, i titoli dal padre al figlio che, alla data del 15-5-2005, potrà presentare la relativa domanda per la loro fissazione. Nel caso in cui, invece, il padre conferma in capo a se stesso i titoli in sede ricognitiva e fa a proprio nome la domanda per la fissazione, sarà più difficile successivamente trasferire i titoli al figlio senza incorrere nelle decurtazioni previste per la cessione dei titoli senza terra.

Il produttore storico che, per malattia grave o invalidante, non ha potuto esercitare l'attività agricola in uno o più degli anni di riferimento, può chiedere che tali periodi non vengano considerati ai fini del calcolo dell'importo di riferimento: tale importo viene infatti calcolato sull'intero triennio e solo il verificarsi di una delle circostanze tassativamente previste (fra cui anche quella della malattia grave) consente di escludere gli anni interessati da questi eventi dal calcolo dei titoli. A questo scopo è necessario che il produttore si rechi presso un Caa (Centri autorizzati di assistenza agricola), portando con sé la lettera per la ricognizione che gli è pervenuta da Agea (Agenzia per l'erogazione in agricoltura), per «correggere» i dati ivi indicati ed evidenziare la sussistenza della causa eccezionale. Tale attività deve essere compiuta direttamente dall'agricoltore interessato.

Una volta effettuata la correzione dell'importo indicato da Agea, se le parti del contratto convengono il subentro del figlio nel contratto di affitto, il padre potrà consentire al passaggio dei titoli, calcolati in base agli importi corretti, al figlio. *(Francesca Tascone)*

I REQUISITI PER USUFRUIRE DI AGEVOLAZIONI RISERVATE AGLI AGRICOLTORI

Con riferimento alla risposta ai lettori apparsa alla pagina 69 del n. 11/2004, vorrei porre alcune domande.

1) *Mia moglie, pensionata statale, titolare di partita Iva, possiede e conduce con il mio aiuto circa 13 ettari di terreno in zona collinare (esente da Ici per delibera comunale) con fabbricato da poco ristrutturato e quindi accatastato al Catasto urbano con rendita distinta da quella del terreno. Al fine dell'esonero o meno dal pagamento dell'Ici e dell'Irpef su tale fabbricato, gradirei mi fosse chiarito se il reddito da prendere in considerazione da raffrontare al volume di affari derivante da attività agricola (piuttosto modesto ed inferiore al 50% del reddito globale) comprende solo redditi da lavoro (nel caso di mia moglie la pensione) o anche altri redditi derivanti da rendite mobiliari e immobiliari. Nella risposta citata vengono indicati il reddito globale da lavoro per la figura di Iap (Imprenditore agricolo professionale) e il reddito complessivo per l'agricoltore in generale.*

2) *Vorrei inoltre sapere se nel calcolo del volume d'affari da considerare possa essere sommata la pac essendo ormai una voce significativa nel bilancio di una attività agricola.*

Claudio Balordi
Piacenza

1) Relativamente alla prima domanda, deve essere innanzitutto distinto quanto è previsto ai fini del riconoscimento della qualifica di Iap (Imprenditore agricolo professionale) da quanto riportato nella normativa sulla ruralità dei fabbricati, in quanto trattasi di due disposizioni differenti. Infatti, all'Imprenditore agricolo professionale è effettivamente richiesto che ottenga dalle attività agricole almeno il 50% del proprio reddito dal lavoro (percentuale dimezzata per chi opera in zone svantaggiate), come correttamente riportato nel quesito. Invece, ai fini della verifica della ruralità del fabbricato abitativo, per il conseguente esonero dal versamento dell'Ici e delle imposte sul reddito, va considerato il reddito complessivo. La norma, infatti, dispone che il volume di affari derivante dalle attività agricole svolte dal soggetto che conduce il

SCADENZARIO DI APRILE

11 Lunedì

- Versamento contributi previdenziali Inps lavoratori domestici 1° trimestre.

15 Venerdì

- Termine per emettere le fatture differite relative alle consegne di beni effettuate nel mese precedente.

18 Lunedì

- Liquidazione e versamento Iva relativa a marzo.
- Versamento ritenute e contributi per dipendenti e collaboratori relativi al mese precedente.

26 Martedì

- Presentazione denuncia cartacea delle retribuzioni corrisposte e delle giornate lavorate nel 1° trimestre per gli operai agricoli.

30 Sabato (proroga al 2 maggio)

- Presentazione mod. 730/2005 al sostituto d'imposta.
- Presentazione istanza rimborso Iva 1° trimestre.
- Revisione autoveicoli immatricolati aprile 2001 o revisionati aprile 2003.
- Pagamento 2ª rata trimestrale canone Rai-Tv 2005.
- Pagamento 2ª rata trimestrale Tosap (tassa occupazione spazi e aree pubbliche).
- Registrazione contratti di affitto e locazione immobili che decorrono dal primo aprile e versamento imposta per annualità successive.
- Invio telematico agli enti previdenziali dei dati retributivi e di altre informazioni relativi al 1° trimestre.

a cura di Paolo Martinelli

fondo deve essere inferiore alla metà del suo reddito complessivo; ai fini del conteggio, non vanno considerati i redditi da pensioni percepite a seguito di attività svolte in agricoltura.

2) In merito alla seconda domanda, la risposta è negativa: infatti i contributi pac (politica agricola comunitaria) percepiti dall'azienda agricola non possono rientrare nel volume d'affari, in quanto questo può essere composto solamente dall'imponibile delle fatture di vendita emesse e dei corrispettivi percepiti dalle vendite dirette dei prodotti. *(Daniele Hoffer)*

RIDUZIONE O ESENZIONE DALL'IMPOSTA ICI SUI TERRENI AGRICOLI

Mio nonno, pensionato bracciante agricolo, ha ricevuto avviso di accertamento Ici per l'anno 2002 con il quale gli viene richiesto il pagamento dell'Ici per due fondi di complessivi 2 ettari. Sui predetti fondi lo stesso non aveva mai pagato tale imposta, considerando che venivano coltivati direttamente. Quali sono le condizioni per poter essere esonerati dal pagamento di tale imposta?

Nicola Ferrini
Modugno (Bari)

Nel caso del lettore in linea di massima l'imposta è dovuta.

Per il calcolo dell'Imposta comunale sugli immobili (Ici) si deve tener presente che i terreni agricoli hanno diritto alle **riduzioni** previste dall'art. 9 del Decreto legislativo n. 504/1992 (pubblicato sul supplemento ordinario n. 137 della *Gazzetta Ufficiale* n. 305 del 30-12-1992) solamente se posseduti e condotti direttamente da coltivatori diretti o imprenditori agricoli, iscritti agli elenchi comunali istituiti ai fini previdenziali; dunque, soltanto se si effettuano ancora i versamenti previdenziali.

Sono invece **totalmente esenti** dall'imposta i terreni incolti, gli orticelli (piccoli appezzamenti adibiti a coltivazione agricola occasionale e non imprenditoriale, di carattere accessorio ai fabbricati), nonché i fondi agricoli ricadenti in aree montane o di collina. In quest'ultima categoria esente possono rientrare anche le aree fabbricabili, che vengono trattate come i terreni agricoli se sono destinate allo svolgimento di attività agricola, se i possessori sono coltivatori diretti o imprenditori agricoli che conducono direttamente gli stessi fondi (come sopra, bisogna anche risultare iscritti agli elenchi comunali tenuti ai fini previdenziali, con i corrispondenti obblighi di versamenti contributivi).

In tutti gli altri casi, l'imposta in questione risulta dovuta. *(Daniele Hoffer)*

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Per ulteriori informazioni sulle manifestazioni consultate anche il sito internet: www.vitaincampagna.it/ita/fiere

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario - Servizio Carta Verde - C.P. 443 - 37100 Verona.

❑ NOALE (VENEZIA) - Noale in Fiore

Domenica 10 aprile si svolge la 26ª edizione di Noale in Fiore, Mostra mercato di fiori, piante e alberi d'alto fusto. I fiori e la natura sono i veri protagonisti di questa festa di colori e profumi della primavera. Ma ricordiamo anche le altre manifestazioni collaterali: allestimento di giardini in piazza, mostra di composizioni floreali, concorso per il miglior balcone fiorito, concorso per la più elegante vetrina, mostra di animali ornamentali e da giardino in Rocca, ecc.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nelle piazze e strade del centro storico.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 8 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: sono stati realizzati dei parcheggi, in occasione della manifestazione, sia gratuiti che a pagamento (prezzo ancora da concordare), indicati nella segnaletica.
Per informazioni: Pro Loco di Noale - Tel. 041 440805 - Fax 041 5801755.
Internet: www.proloconoale.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismovenezia.it

❑ TORINO - Peonie erbacee e suffruticose e Selezione rose antiche e moderne

Dall' 11 aprile al 14 maggio si svolge, presso la sede del Turin Garden, la Mostra mercato di Peonie erbacee e suffruticose: varietà cinesi, indiane ed europee per amatori e collezionisti. Tra le piante esposte è possibile trovare esemplari di grandi dimensioni, difficilmente reperibili. **Dal 9 maggio al 4 giugno** può essere ammirata la Selezione di rose antiche e moderne: viene esposta una ricca varietà di splendide piante, nel pieno della loro fioritura.
Superficie espositiva: 2.000 m².
Orario di apertura al pubblico: dalle ore 8 alle 12,30 e dalle ore 14,30 alle 19; sabato dalle ore 8 alle 12,30.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: gratuito, si sosta lungo la strada nelle vicinanze del vivaio.
Per informazioni: Turin Garden - Tel. e fax 011 8610467 - 011 8610032.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismotorino.org

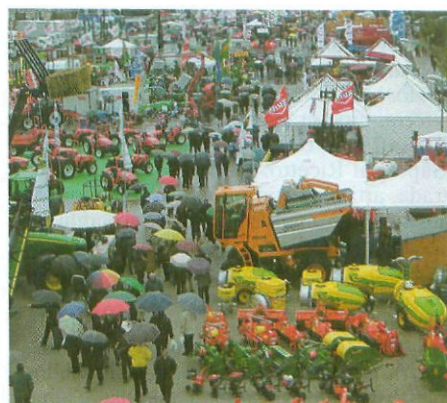
❑ LANCIANO (CHIETI) - Fiera nazionale dell'agricoltura

Dal 14 al 18 aprile si svolge, presso il quartiere fieristico di Lanciano (Chieti), la 44ª edizione della Fiera nazionale dell'agricoltura. Da sempre attenta ai cambiamenti e alle evoluzioni del mondo agricolo, la Fiera di Lanciano ha offerto spesso l'occasione per affrontare e discutere questioni di rilievo, con l'elaborazione di un calendario convegnistico di tutto rispetto.
Ritornano i comparti specializzati (Uva Viva, Mondo Verde, Olivexpò e Transport) che vanno come sempre ad affiancare gli altrettanti spazi tradizionali: Coltivare, Allevare, Omnia Verde e Servizi all'Impresa. Alcuni stand vengono dedicati all'agricoltura biologica.
Superficie espositiva: 60.000 m² di cui 19.000 coperti.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9,30 alle 19,30.
Ingresso: euro 6,50; **gratuito per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2005» allegata al n. 2/2005.**
Parcheggio: area libera in una zona vicina alla fiera collegata, nei giorni di sabato e domenica, con un servizio di bus navetta gratuito.
Per informazioni: segreteria organizzativa di Lancianofiera - Tel. 0872 710500 - Fax 0872 44261.
Internet: www.lancianofiera.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.abruzzoturismo.it

❑ SOLARA DI BOMPORTO (MODENA) - Florarte

Dal 15 al 17 aprile si svolge, nella prestigiosa cornice di Villa Cavazza, Florarte, Mostra mercato di piante rare e insolite, oggetti d'arte e idee da giardino.
La mostra mercato suggerisce idee nuove, curiose e insolite per giardini, balconi, terrazzi e verde di casa. Alle piante insolite si accompagna la proposta di giardini, concepiti e realizzati come opere d'arte da progettisti del verde. Il percorso di visita è accompagnato dalla presenza di opere e sculture di qualificati artisti.
Durante la manifestazione sono previsti corsi di giardinaggio, incontri con esperti, animazione per bambini.
Superficie espositiva: oltre 4.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19.
Ingresso: euro 5,00.
Parcheggio: per 600 posti auto custoditi; gratuito; adiacente alla Villa Cavazza.
Per informazioni: Tutt'Intorno Arte - Tel. 059 235559 - Fax 059 4397676.
Internet: www.tuttintorno.org
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: http://turismo.comune.modena.it

❑ ROMA - Peonie per il Fai

Sabato 16 e domenica 17 aprile si svolge la manifestazione Peonie per il Fai. Magnifiche composizioni di fiori recisi di tutte le forme e sfumature possibili, appartenenti a specie e varietà differenti di peonie, sono allestite su piedistalli di ferro appositamente creati da artigiani locali. Fiori dai nomi antichissimi e poetici (Fenice bianca, Fata della grotta, Neve soave, Scialle di Porpora, Mandarino rosso, Polvere d'argento d'oro), tutti originari della Cina, che con il loro inebriante profumo, i loro colori che sfumano dal bianco assoluto al porpora quasi nero passando attraverso tutte le tonalità del rosa, fanno sognare mondi lontani.

Lanciano (Chieti) ospita dal 14 al 18 aprile la Fiera nazionale dell'agricoltura

Nel giardino che circonda lo straordinario ninfeo della Villa ha luogo la vendita a favore del Fondo per l'Ambiente Italiano di 1.000 piante di peonie arboree appartenenti a specie e varietà differenti.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso il Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10,30 alle 18,30.
Ingresso: contributo libero a favore del Fai.
Parcheggio: è possibile parcheggiare gratuitamente nelle strade adiacenti a Villa Giulia.
Per informazioni: Fai (Fondo per l'ambiente italiano) delegazione di Roma, tel. 06 6879376.
Internet: www.fondoambiente.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.romaturismo.it

❑ PAVIA - Esposizione Gerani

L' Associazione «Amici dell'Orto Botanico» dell'Università di Pavia organizza per **sabato 16 e domenica 17 aprile** la 14ª edizione dell' Esposizione Gerani.
In mostra vengono esposte diverse varietà di gerani, quelli odorosi, le cui essenze sono utilizzate anche per uso gastronomico. Inoltre sono esposti per la prima volta degli ibridi ottenuti da seme con colori e caratteristiche particolari non ancora in commercio.
Superficie espositiva: la mostra si svolge nel Chiostro dell'Orto Botanico, in Via S. Epifanio 14.
Orario di apertura al pubblico: sabato 16 dalle ore 15 alle 18, domenica 17 dalle ore 10 alle 12,30 e dalle ore 15 alle 18. Domenica 17 aprile, alle ore 16, si tiene una visita guidata all' Orto Botanico.
Ingresso: sia l'ingresso all'Orto che la partecipazione alla visita guidata sono gratuiti.
Parcheggio: per 50 posti auto, gratuito, si trova vicino all'Orto Botanico (Via Gorizia - Mure Spagnole).
Per informazioni: Associazione «Amici dell'Orto Botanico» dell'Università di Pavia - Tel. e fax 0382 22534 (la segreteria è aperta il martedì e il giovedì dalle ore 10 alle 12 e il mercoledì dalle ore 15 alle 17).
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.apt.pavia.it

❑ CANDELO (BIELLA) - Sapori al Ricetto. Il Medioevo

Dal 22 al 25 aprile si svolge, nella

storica cornice del Medioevale Ricetto – villaggio-granaio del XIV secolo che, in origine doveva fornire protezione stabile alle cose più preziose per la gente del tempo: i prodotti della terra, cioè granaglie e vino – di Candelo (Biella), la 3ª edizione della manifestazione «Sapori al Ricetto. Il Medioevo». Teatro di strada, arti e mestieri, rievocazioni storiche, mostre, gastronomia... Mostre sui borghi medioevali del Biellese e del Piemonte; mercato, gruppo d'arme e accampamento medioevale. Arceria storica, duelli, ecc.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge all'interno del Medioevale Ricetto.
Orario di apertura al pubblico: essendoci orari diversi, si consiglia di telefonare al numero sotto indicato.
Ingresso: euro 6,00.
Parcheggio: ampi spazi non asfaltati, gratuiti, indicati dalla segnaletica.
Per informazioni: Pro Loco Candelo, tel. 015 2536728; fax 015 2538957.
Internet: www.prolococandelo.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.atl.biella.it

❑ FAENZA (RAVENNA) - Momevi e Mostra dell'agricoltura

Dal 22 al 25 aprile si svolgono contemporaneamente, presso il quartiere fieristico, il 30° Momevi, Mostra della meccanizzazione in vitivinicoltura, e la 68ª Mostra dell'agricoltura.
Al Momevi si parla del vigneto e delle sue esigenze tenendo in considerazione tutti gli aspetti: dall'impianto del vigneto alla lavorazione delle uve in cantina. Inoltre il Momevi è stato la prima manifestazione a puntare decisamente sulla meccanizzazione della viticoltura, riservando alle tecniche adottate un apposito salone (il Salone della meccanizzazione in viticoltura) dove, in un vigneto simulato, sono presentate le macchine in assetto da lavoro.
La Mostra dell'agricoltura è un'occasione per vedere e confrontare prodotti, servizi e macchine. La grande presenza di artigiani caratterizza questa mostra che, oltre alle novità delle maggiori case costruttrici, offre anche macchinari personalizzati proprio perché prodotti artigianalmente.
Le mostre sono arricchite da un interessante programma convegnistico consultabile sul sito di Faenza Fiere.
È presente alla manifestazione lo stand di *Vita in Campagna* con un proprio rivenditore. Gli abbonati, presentando la «**Carta Verde**», usufruiscono dello sconto del 10% sul prezzo di copertina di libri, videocassette, DVD e Cd-Rom editi dalle Edizioni L'Informatore Agrario.
Superficie espositiva: 23.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 19 per il Momevi e dalle ore 9 alle 22 per la Mostra dell'agricoltura.
Ingresso: euro 5,00; **euro 3,00 per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2005» allegata al n. 2/2005.**
Parcheggio: per circa 3.000 posti auto, gratuito, situato in zone limitrofe al Centro Fieristico (distanza massima 400 metri).
Per informazioni: Faenza Fiere - 0546 621111 - 0546 620970 - Fax 0546 621554.
Internet: www.faenzafiere.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.prolocofaenza.it

Altri appuntamenti di aprile

Fiori d'azzurro per i diritti dei bambini. Sabato 16 e domenica 17 aprile *Telefono Azzurro fa «fiorire» in 2.000 piazze italiane i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza con la consueta offerta di ortensie azzurre. La tradizionale iniziativa Fiori d'Azzurro sostiene l'operato dell'associazione che dal 1987 si impegna per prevenire i maltrattamenti e per difendere i più piccoli. Novità per questa edizione è la distribuzione, insieme alle piante di ortensia dotate di coprivaso in vimini, di «Goccia a Goccia», il nutrimento per le piante di Fito, l'azienda che ha scelto di impegnarsi a fianco della nostra associazione in occasione di Fiori d'Azzurro.*
In quasi 18 anni Telefono Azzurro si è battuto per tutelare i diritti dei bambini dando voce ai loro bisogni con la linea telefonica gratuita «19696» e con la linea «199151515» dedicata agli adolescenti e agli adulti che desiderano aiuto specialistico su casi che coinvolgono minori.
Nel fine settimana grazie alla collaborazione con Fito sarà possibile trovare le ortensie di Telefono Azzurro presso i maggiori garden center del territorio nazionale.
Per conoscere la piazza più vicina dove trovare un punto distributivo Telefono Azzurro è possibile visitare il sito www.azzurro.it *o chiamando il numero 800090335.*

Porte aperte in fattoria. Dal 24 aprile al 1° maggio *torna «Primaverabio», la manifestazione promossa dall'Aiab (Associazione italiana agricoltura biologica) in collaborazione con Arci, Legambiente e Federparchi che per il 4° anno consecutivo vede centinaia di fattorie biologiche in tutta Italia aprire i battenti al pubblico per far conoscere ai cittadini di ogni età, scolaresche comprese, cosa vuol dire la vita di campagna. Una settimana in cui ambiente e territorio sono protagonisti indiscussi ma nella quale si possono anche apprezzare i prodotti della campagna con degustazioni di prodotti biologici e gastronomia locale, con laboratori del gusto e visita alle fattorie attraverso percorsi di educazione agro-ambientale e visite guidate agli allevamenti. Molti, inoltre, gli argomenti che i visitatori possono conoscere nelle aziende biologiche: il mondo delle api, il ruolo della siepe, la vita nel terreno, il trapianto degli ortaggi, le cure al frutteto, la vinificazione, la cura degli animali, la vita nello stagno o nel bosco.*
Grazie alla collaborazione con Federparchi, nell'edizione di quest'anno diverse iniziative si svolgono all'interno dei parchi e delle aree protette.
Per avere ulteriori informazioni si può consultare il sito internet www.primaverabio.aiab.it *o scrivere una e-mail a* primaverabio@aiab.it *o telefonare, citando Vita in Campagna, al numero verde gratuito 800655504.*

❑ BOLOGNA - Giardini & Terrazzi - Garden Show e Mostra Mercato

Dal 22 al 25 aprile si svolge, presso il Parco delle Emozioni (in Via G. Dozza, 24), la 3ª edizione di Giardini & Terrazzi - Garden Show e Mostra Mercato.
La manifestazione vuole offrire ai visitatori, operatori ed appassionati di giardinaggio, nuove idee e soluzioni per la cura e l'allestimento degli spazi verdi, attrezzature e tecnologie, con prove e dimostrazioni tecniche.
La manifestazione si articola in: verde privato e amatoriale con l'esposizione di piante e fiori, prodotti per la cura del verde, macchine, attrezzature e tecnologie per il giardinaggio e la manutenzione del verde; Concorso Verde Creativo, un'esposizione di veri e propri esempi di giardini e/o terrazzi; Fior Fiore, rassegna delle piante rare ed antiche; convegno nazionale sulle tematiche dello sviluppo della cultura e delle tecnologie dei giardini pensili e della bioedilizia, ecc.
Superficie espositiva: circa 12.500 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19.
Ingresso: euro 5,00; **euro 2,50 per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Parcheggio: per 2.000 posti auto, a pagamento (euro 3,00), situato nel Parco delle Emozioni.
Per informazioni: Segreteria organizzativa Gema - Tel. 051 863192 - Fax 051 862045.
Internet: www.eurogema.it/gt
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.bologna.it/bolognaturismo

A Candelo (Biella) va in scena dal 22 al 25 aprile «Sapori al Ricetto. Il Medioevo»

❑ ARDEA (ROMA) - Primavera alla Landriana

Dal 22 al 25 aprile i giardini della Landriana Tor San Lorenzo-Ardea ospitano la 10ª edizione della Mostra mercato di giardinaggio Primavera alla Landriana.
La fiera si articola su circa 3 ettari di spazio espositivo. Fra gli articoli esposti si trovano piante, fiori, bulbi, alberi da frutto, arbusti, bonsai, orchidee, rose, piante aromati-

che, libri, quadri, mobili da giardino, saponi naturali, miele, candele e molti altri articoli per la vita all' aria aperta e la decorazione del giardino.
Superficie espositiva: 3 ettari.
Orario continuato di apertura al pubblico: tutti i giorni dalle ore 10 alle 19. I giardini della Landriana rimangono aperti al pubblico per visite guidate: in aprile-maggio tutti i sabati e domeniche dalle ore 10 alle 12 e dalle ore 15 alle 18; in giugno-luglio-settembre-ottobre la 1ª e la 3ª domenica del mese ed il 2 giugno dalle ore 10 alle 12 e dalle ore 16 alle 19; in agosto il 13-14-15 dalle ore 10 alle 12 e dalle ore 16 alle 19.
Per gruppi o scuole sono possibili visite guidate ogni giorno della settimana previo appuntamento.
Ingresso: alla mostra: euro 4,50.
Ingresso cumulativo alla mostra e visita ai giardini: euro 8,00; **sconto del 50% per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2005» allegata al n. 2/2005.**
Parcheggio: per 1.000 posti auto, gratuito, situato all'ingresso dei giardini.
Per informazioni e prenotazioni: Tel. 039 6081551 - Fax 039 6851332 - cell. 333 2266855. Recapito attivo solo nei giorni di mostra e di apertura del giardino come sopra specificato: Tel. 06 91014140.
Internet: www.landriana.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.romaturismo.it

❑ MONTE PORZIO CATONE (ROMA) - Orchidee in centro

Dal 22 al 25 aprile si svolge la 10ª edizione di Orchidee in centro.
La manifestazione vuole essere un momento di avvicinamento al meraviglioso mondo delle orchidee: rarità botaniche per appassionati studiosi, orchidee spontanee reperibili nel Parco dei Castelli Romani per chi ama passeggiare e fotografare, fiori esotici dai colori sgargianti e dalle forme più astruse per accendere l'interesse e soddisfare il gusto estetico di ognuno.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel centro storico.
Orario di apertura al pubblico: il giorno 22 dalle ore 16 alle 20; i restanti giorni dalle ore 10 alle 20, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: all'inizio del paese vi sono dei cartelloni che segnalano dei parcheggi per un totale di 10.000 posti macchina, gratuiti. Sono a disposizione nei vari punti dei parcheggi dei servizi di bus-navetta gratuito per tutti i visitatori.
Per informazioni: Gianni Ferretti - Tel. 06 9448371 - 347 3794281.
Internet: www.nonsoloorchidee.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.monteporziocatone.rm.it

❑ COLORNO (PARMA) - Nel Segno del Giglio

Dal 22 al 25 aprile si svolge la manifestazione Nel Segno del Giglio, 12ª Mostra mercato nazionale del giardinaggio.
Alla manifestazione è possibile trovare tutto ciò che serve per conoscere e curare le piante

Per gli appassionati dell'erboristeria, dell'alimentazione naturale e dell'ambiente in genere l'appuntamento è con Saluserbe in programma a Saludecio (Rimini) dal 23 al 25 aprile

e il giardino: frutti, fiori, piante, arredo, ecc.
Sabato vi è la possibilità di frequentare a euro 50,00 lezioni di cucina che prevedono un menù completo dall'antipasto ai dolci a base di fiori ed erbe dal titolo «Il bouquet nel piatto», su prenotazione telefonando allo 0521 313336.
All'interno della manifestazione è stato allestito uno spazio didattico dedicato ai bambini dai 4 ai 10 anni. In questa postazione è attivo un laboratorio creativo ove viene utilizzato materiale naturale recuperato nello spazio o attinente al giardino e al suo immaginario (foglie, rami, cortecce, sassi, terra, fiori ecc.).
Inoltre due volte nell'arco della giornata, (alle ore 11,00 e alle ore 16,00) una visita guidata animata e fantastica porta i bambini, partendo dall'albero più prezioso del giardino, la Zelkova caucasica, a conoscere il Parco.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel Parco romantico della Reggia.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19 (tranne venerdì dalle ore 12 alle 19).
Ingresso: euro 6,00; **euro 5,00 per gli abbonati che presentano la «Carta Verde».**
Parcheggio: per 2.000 posti auto, gratuito, situato all'ingresso del Paese Sud ove è presente un servizio di bus navetta gratuito (domenica 24 e lunedì 25 aprile).
Per informazioni: Ufficio del turismo di Colorno - Tel. 0521 313336.
Internet: www.artuparma.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: http://turismo.parma.it

❑ SALUDECIO (RIMINI) - Saluserbe

Dal 23 al 25 aprile si svolge la 18ª edizione di Saluserbe, manifestazione di primavera dedicata all'erboristeria, all'alimentazione naturale, all'agricoltura biologica e all'ambiente in generale.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel centro storico.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per circa 100 posti auto, gratuiti, lungo le vie del paese.
Per informazioni: Centro Culturale Polivalente - Comune di Saludecio (Rimini) - Tel. 0541 869719-869721 - Fax 0541 981624.
Internet: www.saluserbe.ottocentofestivalsaludecio.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.signoriadeimalatesta.it

❑ BOGLIACO DI GARGNANO (BRESCIA) - Il Giardino di Delizia

Dal 23 al 25 aprile si svolge, presso Palazzo Bettoni Cazzago, la 5ª edizione della manifestazione Il Giardino di Delizia.
La mostra si articola in diverse sezioni dedicate a piante e fiori che rispondono alla tradizione dei giardini delle nobili dimore, alle nuove tendenze culturali, al recupero e alla diffusione di specie rare. Le sezioni espositive, inserite nel magnifico scenario dei giardini settecenteschi del palazzo, comprendono piante da fiore, piante aromatiche e piante verdi ornamentali.
Sono presenti esclusivi e selezionati produttori italiani di agrumi, ulivi, rose, gelsomini, clematidi, peonie, iris, ortensie e altre specie ancora
Superficie espositiva: 12.000 m^2.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19. Visite guidate: ogni giorno dalle ore 11 alle 18, a cura del Fai, visite guidate alle architetture del giardino prospettico e delle limonaie annesse, con illustrazione degli antichi sistemi di coltivazione degli agrumi.
Ingresso: adulti euro 6,00, ragazzi da 6 a 14 anni euro 3,00, gruppi (minimo 15 persone) euro 3,00, bambini fino a 6 anni ingresso gratuito, aderenti Fai ingresso gratuito.
Parcheggio: per 500 posti auto, spazi gratuiti situati in prossimità della manifestazione (uno all'ingresso di Bogliaco, l'altro dopo il palazzo).
Per informazioni: organizzazione e segreteria, Giovanni Tortelli Roberto Frassoni Architetti Associati, Palazzo Bettoni Cazzago - Tel. 030 3772521 - Fax 030 280597.
Internet: www.ilgiardinodidelizia.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.gargnanosulgarda.com

❑ MONTECASTRILLI (TERNI) - Agricollina

Dal 23 al 25 aprile si svolge, pres-

Bogliaco di Gargnano (Brescia) ospita dal 23 al 25 aprile all'interno del palazzo Bettoni Cazzago una mostra dedicata a piante e fiori

so il campo fiera, Agricollina 2005, 39ª Mostra mercato delle macchine agricole collinari e degli animali da cortile.
La manifestazione è suddivisa in: Mostra mercato delle macchine agricole collinari, Mostra mercato degli animali da cortile, Mostra mercato di prodotti dell'agricoltura e per l'agricoltura, «il salone dei sapori», 18° Concorso «il trattore d'epoca».
Superficie espositiva: 20.000 m², di cui 2.500 al coperto.
Orario continuato di apertura al pubblico: il giorno 23 dalle ore 11 alle 20; i restanti giorni dalle ore 8 alle 20.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per circa 2.000 posti auto, gratuito, situato in aree pubbliche e private con accesso libero nel raggio di 1.000 metri dal centro fieristico, collegate con bus navetta gratuito.
Per informazioni: Municipio - Tel. 0744 94791 - Fax 0744 940155.
Internet: www.montecastrillifiera.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.iat.amelia.tr.it

❑ ROMA - Cuccioli & Campagna - International Country Fair

Dal 23 aprile al 1° maggio si svolge, presso il Parco delle Rughe (Cassia Bis - uscita 5 G.R.A.), la 6ª edizione di Cuccioli & Campagna Country Fair, Mostra mercato del vivere in campagna.
Il suggestivo Parco delle Rughe fa da cornice alla manifestazione. All'interno del parco si trovano un vecchio borgo completamente restaurato e un'antica fattoria che ha ritrovato lo splendore di un tempo, dove i più piccoli possono venire in contatto e giocare con mucche, pecore, capre, asinelli, maialini, conigli, oche e pulcini, assistiti da una appassionata signora scozzese che ha realmente e amorevolmente cresciuto questi animali fra le proprie mura domestiche. Ma c'è anche altro: gare per bambini e adulti in sella a divertentissimi tosaerba; costruzione e tiro con l'arco; tiro dei ferri di cavallo; innumerevoli rassegne: dal Palio dei cavalieri di Tolfa alle evoluzioni dei falchi con i loro maestri falconieri, ai pony, ai percorsi con le jeep, e a tanto altro, il tutto con sottofondo di musica «country» dal vivo.
Inoltre nell'ampio settore dedicato alla casa i visitatori possono trovare: arredamento ed oggettistica, artigianato e abbigliamento country, attrezzature e arredamento da giardino, erboristeria e prodotti naturali, animali da cortile e da compagnia, ecc.
Superficie espositiva: 60.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: nei giorni festivi e nei weekend (sabato 23, domenica 24, lunedì 25, sabato 30 e domenica 1° maggio) dalle ore 10 alle 19,30. Nei giorni feriali (martedì 26, mercoledì 27, giovedì 28 e venerdì 29) dalle ore 15 alle 19,30.
Ingresso: euro 7,00; **euro 5,00 per gli abbonati che presentano il coupon qui pubblicato.**
Parcheggio: per 10.000 posti auto, gratuito situato all'interno del parco accanto alla manifestazione.
Per informazioni: Fiere & Fiere - Tel. 06 9077312 - 06 9042459 - Fax 06 9044261.
Internet: www.cucciolicampagna.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.romaturismo.it

❑ REGGIO EMILIA - Rassegna suinicola internazionale

Dal 27 al 30 aprile si svolge, presso il quartiere fieristico, la Rassegna suinicola internazionale, giunta quest'anno alla 48ª edizione. Nelle quattro giornate i visitatori possono vedere le classiche e collaudate rassegne dei riproduttori e la mostra delle attrezzature, dei mangimi e dei prodotti farmaceutici.
È presente alla manifestazione lo stand di *Vita in Campagna* con un proprio rivenditore. Gli abbonati, presentando la «**Carta Verde**», usufruiscono dello sconto del 10% sul prezzo di copertina di libri, videocassette e Cd-Rom editi dalle Edizioni L'Informatore Agrario.
Superficie espositiva: 29.000 m², di cui 25.500 coperti.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 18.
Ingresso: euro 6,00; **gratuito per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2005» allegata al n. 2/2005.**
Parcheggio: per 3.000 posti auto; a pagamento (euro 3,00), si trova all'interno del quartiere fieristico.
Per informazioni: Siper - Fiere di Reggio Emilia - Tel. 0522 503511 - Fax 0522 503555.
Internet: www.suinicola.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.re.it/turismo

❑ COMACCHIO (FERRARA) - Fiera internazionale del birdwatching e del turismo naturalistico

Dal 28 aprile all'1 maggio si svolge a Comacchio (Ferrara), nei pressi del suggestivo scenario dell'Argine Fattibello, la 2ª edizione dell'International Po Delta Birdwatching Fair.
Quest'anno la manifestazione è particolarmente rivolta ai giovani visitatori ed agli insegnanti, al fine di avvicinare i ragazzi all'ambiente, ed in particolare alla pratica dell'osservazione dell'avifauna, nonché alla conoscenza di ecosistemi fragili sospesi fra terra ed acqua, dove centinaia di specie di uccelli trovano il loro ideale ambiente di vita.
Durante le giornate della manifestazione, ragazzi ed insegnanti hanno la possibilità di partecipare gratuitamente al programma «Segui le rotte del Delta». Sono previsti spazi e laboratori destinati a scuole elementari, medie e superiori: laboratori di avviamento al birdwatching (come riconoscere l'avifauna), al birdgardening (come trasformare un giardino in luogo in cui gli uccelli possano trovare protezione e riparo), alla fotografia naturalistica, laboratori di sensibilizzazione verso gli ecosistemi vallivi e la conoscenza dell'ambiente fluviale, ecc. Ed ancora, la possibilità per tutti di abbinare alle attività in fiera anche escursioni guidate gratuite alla scoperta dei siti naturalistici più belli del Delta, a completamento dei percorsi didattici proposti.
Sono inoltre previste anche escursioni in barca a prezzi agevolati per scoprire ogni angolo del Delta del Po.
Nello spazio espositivo il pubblico può trovare i prodotti più innovativi per la pratica del birdwatching e del turismo naturalistico: attrezzature ed accessori per il tempo libero, binocoli, macchine fotografiche, cannocchiali, treppiedi ed accessori, ecc.
Superficie espositiva: 4.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: ampia disponibilità di parcheggio gratuito nei pressi dell'area espositiva.
Per informazioni: segreteria organizzativa Delta 2000 - Tel. 0533 681816 - 681180 - Fax 0533 680515.
Internet: www.podeltabirdfair.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.ferrarainfo.com

A Roma, presso il parco delle Rughe, si tiene dal 23 aprile al 1° maggio «Cuccioli & Campagna», Mostra mercato del vivere in campagna

❑ MASINO DI CARAVINO (TORINO) - Tre giorni per il giardino

Dal 29 aprile all'1 maggio si svolge la 14ª edizione di Tre giorni per il giardino, Mostra e mercato di piante insolite e speciali.
La manifestazione è organizzata dall'Accademia piemontese del giardino.
In esposizione le meraviglie da giardino che rientrano nella tradizione di Masino, oltre alle collezioni e alle novità presentate dai vivaisti italiani e stranieri.
Per i bambini è previsto nel pomeriggio di domenica il laboratorio «Pozioni e magici intrugli», ovvero come diventare maghetti mescolando petali e foglie.
Superficie espositiva: la mostra si svolge nel Parco del Castello di Masino.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 18.

Ingresso alla mostra: euro 7,00; ragazzi (12 anni compresi) euro 4,50; ingresso gratuito per aderenti Fai e per i soci dell'Accademia Piemontese.
Ingresso cumulativo alla mostra e al castello: euro 9,50.
Parcheggio: per 1.400 posti auto, gratuito, situato ai piedi del Castello di Masino ove sono attivi servizi di bus-navetta gratuiti (sabato 30 e domenica 1 maggio dalle ore 10 alle 19).
Per informazioni: Castello di Masino - Tel. 0125 797900. Accademia Piemontese del giardino - Tel. 011 6964329.
Internet: www.fondoambiente.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismotorino.org

❑ VALDRAGONE BORGO MAGGIORE (SAN MARINO) - FIERA AGRICOLA DI SAN MARINO

Dal 30 aprile all'1 maggio si svolge la 11ª edizione della Fiera Agricola di San Marino - Giornate della Cooperazione Agricola.
Si tratta di un tradizionale appuntamento dedicato alla realtà agricola della Repubblica di San Marino. Alla manifestazione è possibile visitare lo stand «Terra di San Marino», interamente dedicato alle produzioni tipiche locali (degustazione e vendita).
Inoltre alla manifestazione i visitatori possono trovare: mostra del bestiame, esposizione di macchine agricole, stand gastronomici, 4ª passeggiata agro-ambientale, giochi della vecchia aia, ecc.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel Piazzale degli Enti Cooperativi.
Orario di apertura al pubblico: sabato dalle ore 15 alle 24; domenica dalle ore 9 alle 24, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 600 posti auto, gratuito, si trova negli spazi circostanti P.le Enti Cooperativi.
Per informazioni: Associazione Sammarinese Produttori Agricoli - Tel. 0549 902617.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.visitsanmarino.com

❑ BOLZANO - Festa dei Fiori a Bolzano

Sabato 30 aprile e domenica 1° maggio piazza Walther, il salotto di Bolzano, si trasforma in un immenso giardino: gerani, petunie, garofani, fucsie, piante grasse, rose, valeriane, piccole piante di conifere e cespugli creano, in occasione della tradizionale Festa dei Fiori, un variopinto orto botanico proprio nel cuore della città.
Non mancano nemmeno le piantine di verdure (dall'insalata ai pomodori, passando per cipolle, peperoni, finocchi e basilico) per guarnire i piccoli orticelli che arricchiscono i giardini privati della città e del circondario. Ma gli ospiti d'onore della Festa dei fiori 2005 sono gli agrumi.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nella piazza Walther di Bolzano.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 18.
Ingresso: gratuito.
Per informazioni: Azienda di Soggiorno - Tel. 0471 307000 - Fax 0471 980128.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.bolzano-bozen.it

L'appuntamento per chi alleva suini è dal 27 al 30 aprile con Reggio Emilia e con la Rassegna suinicola internazionale

❑ SANTA ANATOLIA DI NARCO (PERUGIA) - Primavera in Valnerina

Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio nella splendida cornice della Valnerina, nel cuore dell'Umbria, si svolge la 2ª edizione di Primavera in Valnerina, Mostra mercato di florovivaismo di qualità, giardinaggio e piccolo artigianato legato alla natura.
Tra le novità di quest'anno, oltre alla mostra mercato che vede la partecipazione di nuovi vivai specializzati provenienti da ogni parte d'Italia, si tengono, nei due giorni della manifestazione, quattro seminari aventi per tema l'albero.
Nei due giorni vengono proposte delle passeggiate guidate, sul territorio, dirette da esperti botanici, volte al riconoscimento ed alla conoscenza delle piante spontanee della Valnerina (prenotazione obbligatoria, al numero telefonico sotto riportato). Infine, i visitatori possono visitare il giardino appenninico realizzato dalla Comunità Montana della Valnerina e il museo dell'albero.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel parco dell'Abbazia di San Felice e Mauro e nel giardino Appenninico della Comunità Montana della Valnerina.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19.
Ingresso: euro 2,50 (il costo del biglietto comprende l'accesso alla mostra mercato e la partecipazione a tutte le iniziative proposte).
Parcheggio: per 1.000 posti auto, gratuito, situato nell'adiacente area del campo sportivo. Servizio gratuito di bus navetta da e per il parcheggio all'area della manifestazione. Servizio gratuito di trasporto piante ai parcheggi.
Per informazioni: dott. Andrea Emiliani, cell. 347 2372477, oppure Sig.ra Anna Napoleoni 0743 613149.
Internet: www.comunesantanatolia.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.umbria2000.it

❑ FOGGIA - Fiera dell'agricoltura e della zootecnia

Alla 56ª Fiera internazionale dell'agricoltura e della zootecnia, in programma a Foggia, presso il quartiere fieristico, **dal 30 aprile al 5 maggio**, si possono vedere macchine, attrezzature e mezzi tecnici per l'agricoltura, l'irrigazione, il vivaismo, ecc. Il settore agroalimentare, articolato nelle diverse filiere, è inoltre protagonista di saloni ed iniziative specializzate, arricchite da numerosi convegni.
Superficie espositiva: 250.000 m², di cui 85.000 coperti.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 20,30.
Ingresso: euro 3,00; **gratuito, solo nei giorni feriali, per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2005» allegata al n. 2/2005.**
Per informazioni: Ente autonomo per le Fiere di Foggia - Tel. 0881 3051 - Fax 0881 637104 - 0881 635414.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.pugliaturismo.com

❑ VALLO TORINESE (TORINO) - Fiera di Primavera

Domenica 1° maggio si svolge la 14ª edizione della Fiera di Primavera con esposizione di prodotti artigianali e commerciali della zona.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nella piazza della Chiesa San Secondo e nelle vie limitrofe.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 8 alle 18.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 200 posti auto, gratuito, si può sostare lungo le vie del paese.
Per informazioni: Comune di Vallo Torinese - Tel. 011 9249202 - Fax 011 9249088.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.canavese-vallilanzo.it

❑ CHIONS (PORDENONE) - Chions in Fiore

Domenica 1° maggio si svolge la 15ª edizione di Chions in Fiore che vede come protagonisti i fiori, le piante, gli animali. Numerosi espositori propongono il meglio delle piante da fiore, ma anche da orto e da giardino. Uno spazio speciale è riservato agli animali da cortile. È ricostruito un villaggio medioevale dove ci sono artisti impegnati ad eseguire antichi mestieri. Vi sono infine una sezione per le mostre di pittura e un simposio di pittura e scultura tra i fiori.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nelle strade e nelle piazze.

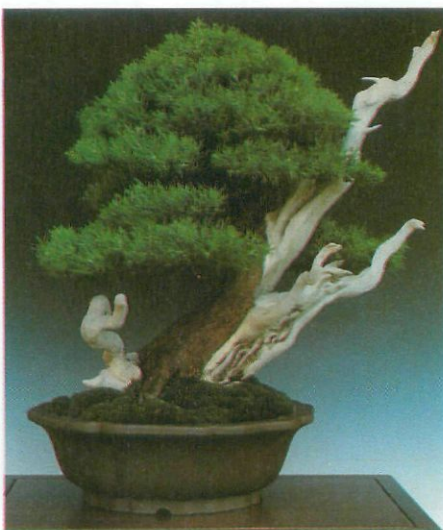
Foggia ospita dal 30 aprile al 5 maggio la Fiera internazionale dell'agricoltura e della zootecnia

Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 8 alle 22.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 800 posti auto, gratuito, si può sostare lungo le vie o le piazze del paese.
Per informazioni: Comune di Chions - Tel. 0434 630570.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismo.fvg.it/turismo2004/localita/localita.asp?COM=68&L=1

❑ BERRA (FERRARA) - Sagra del bruscandolo

Dal 5 all'8 maggio si svolge a Berra, un paese del basso ferrarese, la 3ª edizione della sagra del bruscandolo.
Lo scopo della manifestazione è quello di riscoprire il bruscandolo e di riproporlo per valorizzare le nostre tradizioni e i sapori genuini di un tempo.
Anche quest'anno si svolge una kermesse gastronomica che, oltre a coinvolgere le locali «arzdore» (casalinghe), vede la presenza di alcune scuole alberghiere che si cimentano in una sfilata gastronomica.
In ognuna di queste serate un'apposita giuria sceglie il piatto vincitore a cui viene assegnato «Il bruscandolo d' oro».
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel centro del paese.
Orario di apertura al pubblico: essendoci orari diversi si consiglia di telefonare al numero sotto indicato.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 400 posti auto, gratuito, si può sostare lungo le vie del paese.
Per informazioni: Tel. 0532 831232 - cell. 348 2320260.
Internet: www.acsberra.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.ferrarainfo.com

❑ PIEVESESTINA DI CESENA (FORLÌ-CESENA) - Macfrut, TransWorld, Agro.Bio.Frut

Dal 5 all'8 maggio si svolgono, presso il quartiere fieristico, Macfrut (22ª Mostra internazionale di prodotti, impianti, tecnologie e servizi per la produzione, condizionamento, commercializzazione e trasporto degli ortofrutticoli), Trans.World (15° Salone del trasporto agroalimentare) e Agro.Bio.Frut (16° Salone delle nuove tecnologie e delle produzioni sementiere; 10° Salone delle produzioni biologiche mediterranee). I visitatori possono assistere a numerosi convegni.
È presente alla manifestazione lo stand di *Vita in Campagna* con un proprio rivenditore. Gli abbonati, presentando la «**Carta Verde**», usufruiscono dello sconto del 10% sul prezzo di copertina di libri, videocassette, DVD e Cd-Rom editi dalle Edizioni L'Informatore Agrario.
Superficie espositiva: 30.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 19; domenica dalle ore 9 alle 14.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 2.500 posti auto, gratuito, si trova nella zona circostante il quartiere fieristico.
Per informazioni: Segreteria e quartiere fieristico Agri Cesena - Tel. 0547 317435 - Fax 0547 318431.
Internet: www.macfrut.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.comune.cesena.fc.it

Gli appassionati di bonsai potranno trovare ad Arco (Trento), dal 6 all'8 maggio, tutto ciò che serve per la cura dei loro mini alberi

❑ MILANO - Orticola

Dal 6 all'8 maggio i centrali giardini pubblici di Via Palestro ospitano ancora una volta Orticola, Mostra mercato di giardinaggio giunta quest'anno alla 10ª edizione.
Qui si possono ammirare ed acquistare piante ornamentali rare e meno rare e fare acquisti anche di arredi, pezzi di antiquariato, attrezzi, abbigliamento e quant'altro è dedicato al piacere di praticare il giardinaggio.
Superficie espositiva: circa 2.000 m².
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 19.
Ingresso: euro 6,00, bambini fino a 12 anni gratis.
Parcheggio: vi sono alcuni parcheggi, a pagamento, situati lungo il perimetro dei giardini pubblici.
Per informazioni: Segreteria organizzativa Tel. e fax 02 76001496.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.milanoinfotourist.com

Firenze ospita dal 9 al 14 maggio la più importante mostra internazionale di iris. Durante la manifestazione è previsto anche un corso sull'ibridazione degli iris

❑ ARCO (TRENTO) - Arcobonsai e ArcoFiori

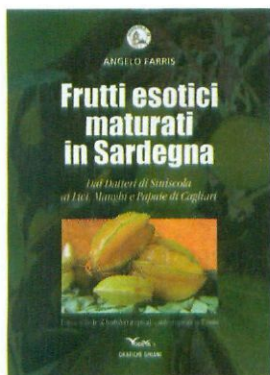
Dal 6 maggio all'8 maggio si svolgono, presso il Casinò Municipale di Arco, le manifestazioni Arcobonsai e ArcoFiori.
Nel corso della manifestazione Arcobonsai vengono organizzate mostre mercato di bonsai, vasi, accessori e attrezzature varie.
Inoltre Arcobonsai organizza, in concomitanza con il proprio Convegno annuale, anche ArcoFiori, mostra mercato del florovivaismo locale, alla quale quest'anno si affianca la mostra mercato dei prodotti tipici trentini, prodotti dell'agricoltura e della zootecnia. Sono presenti i produttori dei formaggi, dei salumi, delle conserve, degli oli, dei vini, delle grappe, ecc.
Superficie espositiva: 3.500 m².
Orario di apertura al pubblico: venerdì dalle ore 14 alle 19, i restanti giorni dalle ore 9 alle 19, orario continuato.
Ingresso: gratuito; euro 2,00 per visitare la Mostra mercato bonsai.
Parcheggio: per 50 posti auto, gratuito, si trova nelle immediate vicinanze del Casinò oppure nei parcheggi posti agli ingressi di Arco.
Per informazioni: Presidente 0464 518938 - Segreteria Arcobonsai Club Garda Trentino - Tel. e fax 0461 864702.
Internet: www.arcobonsai.com
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.trentino.to/it/guide/85202sy,it,SCH1/objectId,RGN501it,curr,EUR,season,at2,selectedEntry,home/home.html

❑ FIRENZE - 49° Concorso Internazionale dell'Iris

Dal 9 al 14 maggio si svolge, presso il Giardino dell'Iris, il 49° Concorso Internazionale dell'Iris.
Lo scopo del concorso è quello di estendere e migliorare le nuove varietà di iris da giardino.
La manifestazione ha il suo momento culminante il giorno 14 maggio, quando alle ore 10 in Palazzo Vecchio nel Salone de' Dugento, si ha la proclamazione e premiazione del vincitore al quale viene assegnata la riproduzione dell'ambito «Fiorino d'oro». La cerimonia di premiazione è aperta al pubblico.
Nel periodo del concorso Internazionale, **nei giorni 5 e 6 maggio**, viene organizzato dalla società Italiana dell'Iris un «corso (a pagamento da concordare) di introduzione all'ibridazione dell'iris» aperto a tutti; il corso consisterà in due lezioni teoriche ed una pratica.
Superficie espositiva: 18.000 m².
Orario di apertura al pubblico: l'apertura del Giardino dell'Iris è il 30 aprile dalle ore 10 alle 12,30 e dalle ore 15 alle 19 e si protrarrà fino al 20 maggio.
Ingresso: gratuito.
Parcheggio: per 200 posti auto, gratuito, si trova in zona P.le Michelangelo.
Per informazioni ed iscrizioni: segreteria della Società Italiana dell'Iris - Tel. e fax 055 483112.
Internet: www.irisfirenze.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.firenzeturismo.it

PUBBLICAZIONI CONSIGLIATE

Frutti esotici

Frutti esotici maturati in Sardegna di Angelo Farris, edito da Grafiche Ghiani Vodiva - Cagliari; 2004. Il libro è stato pubblicato in due versioni e consta di 167 pagine illustrate con circa 240 fotografie a colori e si può acquistare inviando richiesta scritta a: Vodiva - C.P. 143 - 09100 Cagliari; euro 9,90 per la versione formato cm 16,5x23,5 ed euro 19,00 per la versione formato cm 21,5x30,5.

L'attrazione che suscita la ricchezza di colori e profumi della diversità vegetale dei Tropici avvicina un crescente numero di appassionati alla coltivazione delle piante da frutto di origine tropicale. Le conoscenze di cui ci si arricchisce attraverso le esperienze di viaggio stimolano il desiderio di ricreare a casa propria angoli di paradiso dalle tonalità vivaci e dagli aromi intensi. L'approccio informale nell'affrontare la trattazione tecnica è poco comune nel nostro Paese, ma assai diffuso nei Paesi anglosassoni dove esistono numerosi gruppi di «enthusiasts», appassionati che condividono l'interesse per una determinata coltura e si scambiano informazioni e consigli. Questa pubblicazione è un piccolo tesoro di appunti personali, schede tecniche e consigli per coloro che intendono (e possono, per ragioni climatiche) cimentarsi nella frutticoltura dei climi caldi. L'autore riesce a sorprendere ad ogni pagina per la facilità con cui si addentra nelle argomentazioni di carattere tecnico senza gli schematismi tipici della divulgazione scientifica. Il libro, improntato sulla falsariga del diario personale, fornisce la descrizione delle caratteristiche colturali di numerose specie tropicali e subtropicali ed è di piacevole lettura.

Oltre alle piante più note (mango, papaia, passiflora, avocado, banano, ecc.) vengono poste all'attenzione del lettore specie forse meno conosciute (ad esempio quattro specie del genere Eugenia), ma dal fascino e sapore unici. *(G. B.)*

Guida ai vini biologici

Guida ai vini bio d'Italia 2005 *di Pierpaolo Rastelli, edito da Tecniche Nuove - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano - Tel. 02 39090251 - Fax 02 39090373; 2004; formato cm 10,5x19; pagine 150, prive di illustrazioni; euro 7,90.*

L'edizione della «Guida ai Vini d'Italia bio 2005» è giunta all'ottava edizione. Si presenta in una veste grafica tascabile ed è uno strumento di consultazione facile e piacevole.

La guida, che censisce 176 aziende e 429 vini, riesce a presentare il meglio della viticoltura biologica italiana.

Nota di merito allo schema grafico della presentazione delle aziende e dei vini. La descrizione dei produttori è ricercatamente telegrafica e impersonale per non influenzare il lettore, ponendo tutte le aziende recensite sullo stesso livello. Nella descrizione dei vini l'autore riesce con semplicità e immediatezza a fare percepire le caratteristiche dei vini senza l'impiego di termini o lungaggini tecniche. Altro particolare lodevole è la mancanza di giudizi affrettati, infatti, non tutti i vini inviati sono stati recensiti. Molte volte i vini inviati alle guide si presentano non pronti a ricevere una valutazione e per evitare di penalizzarli con giudizi mediocri l'autore ne omette la descrizione.

Come tutte le guide che esprimono un giudizio sul vino, esiste una scelta delle migliori etichette, del migliore vino per categoria e l'azienda dell'anno scelta per la completezza di gamma e la migliore media dei vini presentati. Sono state premiate con la corona, simbolo che compare a lato dei vini che hanno avuto il miglior punteggio, cinquanta etichette. *(G.C.D.P.)*

Ultimi arrivi in redazione

➥ ***Il purcitâr - Storie di maiali e norcini del Nordest*** di Adriano Del Fabro, edito da Edizioni Biblioteca dell'Immagine - Via Villanova di Sotto, 24 - 33170 Pordenone - Tel. 0434 570943 - Fax 0434 570866; 2005. La pubblicazione consta di 118 pagine illustrate con 11 fotografie in bianco e nero; euro 10,00.

➥ ***Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia***, edito da Nardini Editore - Piazza della Repubblica, 2 - 50123 Firenze - Tel. 055 2385525 - Fax 055 2385529; 2004. La pubblicazione consta di 245 pagine illustrate con 250 fotografie a colori e 10 cartine; euro 10,00.

➥ ***Alla scoperta del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise*** a cura dell'Ente Parco; 2004. La pubblicazione consta di 16 pagine ed illustra con immagini a colori le attività di educazione e interpretazione ambientale, per scoprire, conoscere ed amare la natura del parco e viene inviata gratuitamente a chi ne fa richiesta direttamente al Parco Nazionale D'Abruzzo, Lazio e Molise - Viale Santa Lucia - 67032 Pescasseroli (L'Aquila) - Tel. 0863 91131 - Fax 0863 912132.

➥ ***Il verde in città - La progettazione del verde negli spazi urbani*** a cura di Alberto Pirani, edito da Il Sole 24 Ore Edagricole - Via Goito, 13 - 40126 Bologna - Tel. 051 65751 - Fax 051 6575800; 2004. La pubblicazione consta di 526 pagine con 240 illustrazioni a colori; euro 69,50.

CORSI

Rose e Peonie di carta

L'Associazione culturale Giardino botanico dei Mandorli di Prasco (Alessandria) organizza domenica 22 maggio e domenica 12 giugno un corso su «Rose e peonie in carta crespa tinta a mano ed invecchiate». Il costo del corso è di euro 50,00. Per ulteriori informazioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 0144 375106 - 328 8369841.

Giardinaggio

L'associazione culturale «Paesaggi e Giardini» di Firenze organizza ad aprile e a settembre dei corsi che consentiranno di acquisire, oltre alle tecniche di base del giardinaggio, anche quelle specifiche nel campo della cura e della manutenzione dei giardini storici. Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza. Il costo dei corsi è di euro 654,00. Per ulteriori informazioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 055 4487156 (ore pomeridiane).

Difesa delle ornamentali

La Scuola di pratica agricola «F.C. Caldesi» organizza, presso Villa Orestina, dagli inizi di aprile il corso «Tecniche di difesa biologica delle piante ornamentali». Il costo del corso è di euro 100,00, comprensivo di materiale didattico. Per ulteriori informazioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 0546 29642.

CD ROM-DVD

La storia dell'aviazione

Flight Simulator 2004: un secolo d'aviazione prodotto dalla Microsoft ed in vendita presso i migliori negozi di prodotti per computer. Requisiti computer: Pentium 450MHz o superiore; Windows 98-Millennium o successivo; 1.8 GB di spazio disponibile su disco rigido; prezzo euro 59,00.

Flight Simulator, il simulatore di volo più venduto al mondo, per celebrare il centenario dell'aviazione a motore, sperimentata per la prima volta dai fratelli Wright nel 1903 ha messo a punto una edizione dove propone tutti i modelli storici.

Gli appassionati potranno così entrare nella Storia dell'aviazione assumendo il controllo di nove aeroplani storici come il Ryan NYP Spirit of St.Louis di Charles Lindbergh, il Douglas DC-3 e il primo aeroplano al mondo in grado di volare, Il Wright Flyer del 1903.

Ovviamente non manca un parco di mezzi moderno che include il pluridecorato Bombardier LearJet Anniversary Edition, i Cessna SkyHawk e SkyLane, l'anfibio Cessna Caravan e Grand Caravan, l'Extra 300 per il volo acrobatico, l'elicottero Bell Jetranger, due BeechCraft e ben tre grossi Boeing.

ANNUNCI ECONOMICI

Gli abbonati possono disporre di un annuncio gratuito all'anno di circa 25 parole utilizzando il coupon riportato nello «Speciale Servizi» allegato al n. 2/2005 (scrivere il testo a macchina o in stampatello). Annunci successivi sono a pagamento; si prega di utilizzare il modulo pubblicato a pag. 76 del n. 12/2004. Per ulteriori informazioni telefonare allo 045 8057511. La scelta degli annunci da pubblicare è a discrezione dell'editore.

AGRITURISMO E VACANZE

A Mondovì (Cuneo), B&B Cascina Canèla - Tel. 0174 61314 - Cell. 335 6046126 - www.paginegialle/ /Canèla.it. Gli abbonati di Vita in Campagna presentando la «**Carta Verde**» avranno diritto ad uno sconto del 5% a camera, valido fino al 31/10/2005.

AFFITTASI, mese di luglio, a Santa Caterina dello Ionio (Catanzaro), appartamento super accessoriato, con condizionatori, spiaggia libera a 200 metri, 2 camere, bagno, cucina abitabile, terrazza verandata; euro 1.200. Tel. 06 82000235 (Alberto).

AFFITTASI, mesi estivi, appartamento nuovo a Jesolo Lido (Venezia), zona centrale, 2 camere, cucina, bagno, condizionatore, posto auto. Telefono 041 631639 (ore pasti) - Cellulare 348 4961584.

AFFITTO casa estiva, costa sud orientale Sardegna. Telefono 070 991246 (Luigi, ore pasti).

AGRITURISMO campagna senese, camere e ristorante tipico, olio extravergine di oliva estratto a freddo. Luogo panoramico vicino a Siena, Montepulciano, Pienza, Montalcino, Cortona e Arezzo; ideale per passeggiate a piedi e in bicicletta. Tel. e fax 0577 660270 - E-mail: micelottagiancarlo@tin.it - http://digilander.libero.it/lecetine

AGRITURISMO Costiera Amalfitana - Via Falcone, 21 - Fraz. Pietre - 84010 Tramonti (Salerno) - Tel. e fax 089 856192. Situato a 400 metri sul livello del mare, è aperto tutto l'anno. Gli abbonati di Vita in Campagna presentando la «**Carta Verde**» avranno diritto ad uno sconto del 5% valido fino al 31/10/2005.

AGRITURISMO collinare vicinanze mare, lago, boschi, Roma, annesso centro ippico. Tel. e fax 06 99800217 - 06 87189154, Bracciano (Roma) - www.agriturismoilsambuco.com

ANTICO insediamento dei templari offre alloggio con tutti i confort tra arte, natura e mistero. Il Casale - Country House - Loc. Campodiegoli - Fabriano (Ancona). Per informazioni telefonare al numero 333 2906738.

CANAVESE, nel verde della Serra Morenica, affitto appartamento 4-5 posti letto, uso cucina, settimanalmente. Itinerari: «Via Francigena», cantine, castelli, laghi, mezz'ora d'auto da Torino, a pochi km dalla Valle d'Aosta. Cell. 368 528592.

ISOLA d'Elba. Vacanze in agriturismo da aprile ad ottobre, 2 posti letto. Azienda Agricola Del Bono Gigliola - Loc. Albereto - Viale Pertini - Portoferraio (Livorno). Telefonare allo 0565 915263.

NEL cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, l'agriturismo Le Castellare affitta appartamenti arredati a gruppi e/o famiglie per brevi o lunghi periodi. Per informazioni 0736 856270 - www.lecastellare.it

RIVIERA Adriatica, Marche, a metri 50 dal mare, proponiamo vacanza per amanti natura. Richiedere depliant/listino: Villaggio Tibiceco - Via Adriatica - 63016 Pedaso (Ascoli Piceno) - Tel. 0734 932893-0734 931342 - Fax 0734 931342 - web.tiscali.it/tibiceco - www.camping.it/marche/tibiceco - E-mail: tibiceco@tiscali.it oppure tibiceco@camping.it

SARDEGNA, mare di Orosei (Nuoro). Affitto anche settimanalmente casa arredata con due camere da letto, servizi, cucina, lavatrice, televisione. Telefonare allo 0784 98824.

SARDEGNA, Valledoria (Sassari). Affitto mesi estivi appartamento, 4-6 posti letto, 2 camere, soggiorno, angolo cottura, servizio, arredato e corredato. Cell. 329 0906997 - E-mail: magi.gima@tiscali.it

ANIMALI

ALLEVAMENTO caprino razza Camosciata alpina vende maschi e femmine, alta genealogia. Tel. e fax 0445 635071 (ore pasti).

AZIENDA agricola alleva e vende capre Camosciate, iscritte. Telefono 0372 85181 (ore pasti).

AZIENDA agricola biologica alleva e vende pecore Suffolk, bovini Limousine, cavalli spagnoli, tutti allo stato brado. Telefono 0575 599057 oppure 0575 599821.

COLOMBI da carne selezionati (California, Texani), vendo. Telefono 0331 205278 - 339 4615160.

SUINI bradi azienda agricola di Verona, vende. Telefono 045 563773 - Cellulare 349 4463505.

VENDESI galline ruspanti Morosetas, ovaiole e Bantam. Zona di Ormea (Cuneo). Per informazioni telefonare al 339 1007764 oppure allo 0174 392317.

VENDO caprette Saanen femmine, iscritte, scolostrate artificialmente, figlie di ottime lattifere, più qualche maschio, figlio di fecondazione artificiale; Torino. Tel. 0123 506254 (ore serali).

CASE E TERRENI

A 20 minuti dalle Cinque Terre, nel comune di Pignone (La Spezia), vendesi rustico di m² 50 ampliabile a 100, circondato da 5.000 m² di terreno; euro 58.000. Per informazioni telefonare allo 0322 45652.

ALBENGA (Savona), entroterra, a 11 km dal casello autostradale, vendesi terreno di m² 12.000, parte produttiva artigianale e parte agricola, accesso carrabile da S.S. 453. Cellulare 338 2894754.

CERCASI terreno agricolo seminativo o oliveto, provincia di Imperia, minimo 5.000 m². Per informazioni telefonare al 338 5715714.

CISLAGO (Varese). A 35 minuti dal centro di Milano, vendo villa singola 135+135+46 porticato + 135 volumetria ulteriore su 840 metri di terreno, vista parco; veramente bella. Telefono 02 96382625 - Cellulare 340 6775761.

LAVORO DOMANDE

FAMIGLIA bresciana cerca lavoro in azienda agrituristica, esperienza vigneto, cantina, referenze. Cellulare 339 8580256.

MACCHINE AGRICOLE E ATTREZZATURE

CERCO motore Franco Morini, 115 cc per motozappa MAB Cicala, anche non funzionante. Cedo motore Lombardini LD 90 anni '50 per ricambi. Telefonare al numero 035 4427016.

FRESA automatica Celli, mod HF 160, completa di cardano, usata pochissimo, vendesi. Cellulare 339 3210473 (Giuseppe).

VENDO soffiatore/aspiratore elettrico Alko-Nurricane, corredato di sacco raccolta per aspirazione/triturazione foglie e scarti del giardino; euro 50. Telefonare allo 051 307520 (ore pomeridiane).

VENDO trattore Ford 3000, serie A, anno 1966 con telaio e rimorchio monoasse con trazione, ribaltabile trilaterale. Tutto revisionato, prezzo da concordare. Per informazioni telefonare al 339 8595960.

PIANTE

MELI antichi, disponibili oltre 150 varietà. Richiedere catalogo inviando euro 1,54 in francobolli. Az. Agr. Il vecchio melo - Fraz. Torchio - Grignasco (Novara) - Cell. 347 2454335 - Fax 0163 417258 - E-mail: annaferro@libero.it

PRODOTTI

OFFRO 50 q.li circa di legno macinato da bancali, imballato in big bags. Telefonare per accordi al numero 0331 658578.

PRODUCIAMO alimenti bio alta qualità: olio, pasta, conserve. Informazioni 0881 979759 - www.frantoiobortone.it

VENDO olio extravergine 2004-2005, Golfo del Tigullio (acidità 0,3%), Genova, ottimo prezzo. Telefono 0185 337296 (ore pasti).

VARIE

ROULOTTE Elnagh 325, 4 posti letto, accessoriata, frigo, veranda, ultima revisione 1998, vendo ad euro 1.000, in visione a Rovereto (Trento). Tel. 0464 436772 (serale).

VENDO annate di Vita in Campagna complete, dal 1991 al 2004, ad euro 100. Per informazioni telefonare al 333 4845738.

VENDO barca cm 320x120, motore Mercury, HP 4,5, munita di carrello, cavalletto motore e tutti gli accessori richiesti dalla legge; prezzo modico di euro 1.000. Telefonare allo 0331 576296 (ore serali)

VIGNETO

CERCO diritti di reimpianto dalle regioni: Lombardia, Toscana, Veneto e Friuli. Cellulare 380 7141412 (Marco).